叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And) 000001

2. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And) 000002

3. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And) 000003

4. 烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(successful Baking For Flavor And) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and)

[sək'sesf(ə)l]
SUCCESSFUL
成功的

成功的

['beɪkɪŋ]
Baking
烘烤

烘烤

[fɔːr; fər] ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['tekstʃər]
FOR **FLAVOR** **AND** **TEXTURE**
为了 味道 和 质地

为了风味和口感

['testɪd] ['resəpɪz]
Tested **Recipes**
测试 食谱

经过测试的食谱

[baɪ] ['mɑːrθə] [liː] ['ændərsn]
BY **Martha** **Lee** **Anderson**
经过 玛莎 李 安德森

作者：玛莎·李·安德森

6th [ɪ'dɪʃn]
6th **EDITION**
6th 版

第六版

[tʃɜːrtʃ] & [dwaɪt] ['kʌmpəni] , [ɪŋk] .
CHURCH **&** **DWIGHT** **COMPANY** **,** **INC** **.**
教会 & 德怀特 公司 , 公司 .

丘奇和德怀特公司

- [paɪn] [striːt] , [nuː] [jɔːk] , [en] . [waɪ] .
70 **PINE** **STREET** **,** **NEW** **YORK** **,** **N** **.** **Y** **.**
- 松树 街道 , 新的 约克 , N . 是 .

纽约州纽约市松树街70号

['kɑːpiraɪt] , - [baɪ] [tʃɜːrtʃ] & [dwaɪt] [ˌsiː 'oʊ] .
COPYRIGHT **,** **1937** **BY** **CHURCH** **&** **DWIGHT** **CO** **.**
版权 , - 经过 教会 & 德怀特 一氧化碳 .

版权所有，1937 年 CHURCH & DWIGHT 公司。

[ɪŋk] . , [en] . [waɪ] .
INC **.** **,** **N** **.** **Y** **.**
公司 . , N . 是 .

纽约公司

['helpf(ə)l] ['kɪtʃɪn] [hɪnts] — ['peɪdʒɪz] - - -
Helpful **Kitchen** **Hints** **—** **pages** **34** **-** **382**
有帮助 厨房 提示 — 页面 - - -

实用厨房小贴士——第34-382页

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n]
INTRODUCTION
介绍

介绍

[juː; jʊ] [meɪ] [juːz] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪð; wɪθ] ['kɑːnfɪdəns] .
You may use these recipes with confidence .
你 可能 使用 这些 食谱 和 信心 .

您可以放心使用这些食谱。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðæt] [wiː; wi] [hæv; həv] ['kerfəli] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] [ə; eɪ] [moʊst] ['pliːzɪŋ] [və'raɪəti] [ʌv; əv]
You will find that we have carefully selected a most pleasing variety of
你 将要 寻找 那 我们 有 小心 已选 一个 最多 令人愉悦 种类 的
[oʊld] ['feivərits] [ænd; ənd] [nuː] ,
old favorites and new ,
老的 收藏夹 和 新的 ,

您会发现我们精心挑选了一系列令人愉悦的经典之作和新品。

[dɪ'lɪʃəs] ['tɛmptərz] .
delicious tempters .
可口的 诱惑者 .

美味的诱惑。

['meni] [ɑːr; ər] ['piktʃəd] [ɪn] ['kʌlər] , [soʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [siː] [wʌt] [jʊr; jər] [rɪ'zʌlts] [wɪl] [biː; bi] .
Many are pictured in color , so you can see what your results will be .
许多 是 如图所示 在 颜色 , 所以 你 能 看 什么 你的 结果 将要 是 .

许多图片都是彩色的，所以你可以看到你的结果会是什么样子。

[ɔːl] [hæv; həv] [bɪn] ['krɪtɪkli] ['testɪd] . . . [fɔːr; fər] [jʊr; jər] [prə'tekʃn] .
All have been critically tested . . . for your protection .
全部 有 到过 关键 测试 . . . 为了 你的 保护 .

所有产品均经过严格测试.....以保障您的安全。

[fɔːr; fər] [ðə; ði] [fɜːrst] [taɪm] ,
For the first time ,
为了 这 第一的 时间 ,

首次，

[juː; jʊ] [meɪ] [əb'zɜːrv] [ðə; ði] [rɪtʃ] ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['delɪkət] ['tekstʃər] [ʌv; əv] [beɪkt] ['prɑːdʌkt] ['levnd]
you may observe the rich flavor and delicate texture of baked products leavened
你 可能 观察 这 富有的 味道 和 精美的 质地 的 烘焙 产品 发酵的
[ænd; ənd] ['laɪtnd] [wɪð; wɪθ] ['neɪtʃɝz] [fruːt] [dʒuːsiz] [ænd; ənd] ['neɪtʃɝz] ['æsidz] ,
and lightened with nature's fruit juices and nature's acids ,
和 轻度 和 自然的 水果 果汁 和 自然的 酸 ,

您可以品尝到用天然果汁和天然酸发酵和增稠的烘焙食品的浓郁风味和细腻口感。

[kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .
combined with baking soda .
合并 和 烘烤 苏打 .

与小苏打混合。

[ðə; ði] [krʌm] , [sɔːft] [æz; əz] ['velvɪt] , [ðə; ði] ['mɔɪstʃər] ['θɜːrəli] [ri'teind] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kʌlər] ,
The crumb , soft as velvet , the moisture thoroughly retained and the color ,
这 屑 , 柔软的 作为 天鹅绒 , 这 水分 彻底 保留 和 这 颜色 ,
[rɪtʃ] [ænd; ənd] [ɪn'vaɪtɪŋ] ,
rich and inviting ,
富有的 和 邀请 ,

面包屑柔软如丝绒，水分完全保留，色泽浓郁诱人。

[ɑːr; ər] [aʊt'stændɪŋ] [rɪ'zʌlts] [ʌv; əv] [ðɪs] ['nætʃ(ə)rəl] ['levnɪŋ] .
are outstanding results of this natural leavening .
是 杰出的 结果 的 这 自然的 发酵 .

这是这种天然发酵方法的卓越成果。

[juː; jʊ][dəunt] [niːd] [tuː; tə][weɪt][fɔːr; fər][mɪlk][tuː; tə]['saʊər] , ['iːðər] ;
You don't need to wait for milk to sour , either ;
你 不 需要 到 等待 为了 牛奶 到 酸的 , 任何一个 ;

你也不需要等到牛奶变酸;

[bʌt; bət] . . . [ðə; ðiː]['siːkrət][ʌv; əv] [sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ] [ɪz][ɪn] [ðiːz] ['peɪdʒɪz] . . . [riːd] [ðem; ðəm] .
but . . . the secret of successful baking is in these pages . . . read them .
但 . . . 这 秘密 的 成功的 烘烤 是 在 这些 页面 . . . 读 他们 .

但是.....烘焙成功的秘诀就在这些书页里.....请阅读它们。

[wiː; wi][ɪn'vaɪt][juː; jʊ][tuː; tə] ['præktɪs] [ðɪs] [ɑːrt] ['wɪmɪn] [rɪ'gɑːrd][soʊ] ['haɪli] . . . [sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ] .
We invite you to practice this art women regard so highly . . . successful baking .
我们 邀请 你 到 实践 这 艺术 女性 看待 所以 高度 . . . 成功的 烘烤 .

我们诚邀您来体验这门深受女性推崇的艺术.....烘焙成功!

['riːsɜːrtʃ] [test] ['kɪtʃɪn]
Research Test Kitchen
研究 测试 厨房

研究测试厨房

[tʃɜːrtʃ] & [dwaɪt] [ˌsiː 'oʊ] . , [ɪŋk] . [fɔːr]
Church & Dwight Co . , Inc . 4
教会 & 德怀特 合作 . , 公司 . 4

Church & Dwight Co., Inc.4

[ə; eɪ]['siːkrət][fɔːr; fər] [sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ]
A Secret for successful baking
一个 秘密 为了 成功的 烘烤

烘焙成功的秘诀

[sək'sesf(ə)l] ['beɪkɪŋ] [ɪz] [ə'nʌðər] [wei] [ʌv; əv] ['kiːpɪŋ] [ə; eɪ]['fæməli] ['hæpi] .
Successful baking is another way of keeping a family happy .
成功的 烘烤 是 其他 方式 的 保持 一个 家庭 快乐的 .

烘焙成功是让家人保持快乐的另一种方式。

[fɔːr; fər] [huː] ['iznt] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒɔɪ][ʌv; əv] ['lɪvɪŋ] [wen] ['temptɪd] [baɪ][ðə; ði] ['penətreɪtɪŋ]
For who isn't filled with the joy of living when tempted by the penetrating
为了 WHO 不是 已填 和 这 喜悦 的 活的 什么时候 受诱惑 经过 这 渗透
[ə'roʊmə][ʌv; əv]['dʒɪndʒərbred] ,
aroma of Gingerbread ,
香气 的 姜饼 ,

谁能抵挡住姜饼浓郁香气的诱惑，不为之欢欣鼓舞呢?

[rɪtʃ] [ænd; ənd]['spaɪsi] . . . [ɔːr][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['lʌʃəs] ['velvəti] ['tʃɔːklət] [keɪk] , [fʊl] [ʌv; əv]['fleɪvər]
rich and spicy . . . or a piece of luscious velvety Chocolate Cake , full of flavor
富有的 和 辛辣的 . . . 或者 一个 片 的 甜美 天鹅绒般的 巧克力 蛋糕 , 满的 的 味道
?
?
?

浓郁辛辣.....还是一块香滑浓郁、风味十足的巧克力蛋糕?

[wʌt] [ædz] [mɔːr] [zest][tuː; tə][ə; eɪ] [miːl] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [sər'praɪz] [pleɪt] [ʌv; əv][hɑːt] ['brɛdz] . . .
What adds more zest to a meal than a surprise plate of hot breads . . .
什么 添加 更多的 热情 到 一个 一顿饭 比 一个 惊喜 盘子 的 热的 面包 . . .
['freɪgrənt] ['sɪnəmən] [bʌnz] ,
fragrant Cinnamon Buns ,
香 肉桂 面包 ,

还有什么比一盘热腾腾的面包更能为一顿饭增添乐趣呢.....尤其是香气四溢的肉桂卷!

['meɪbi] ['lemən] ['kloʊvər][roʊlz] , ['delɪkət] ['soʊdə] ['bɪskɪts] [ɔːr][oʊld] ['fæʃnd] [kɔːrn] [bred] ?
maybe Lemon Clover Rolls , delicate Soda Biscuits or Old Fashioned Corn Bread ?
或许 柠檬 三叶草 卷 , 精美的 苏打 饼干 或者 老的 造型 玉米 面包 ?

或许是柠檬三叶草卷、精致的苏打饼干或老式玉米面包?

[ðə; ði]['siːkrət][fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [sək'sesfəli] [ɪz][æz; əz] “ [oʊld][æz; əz][ðə; ði] [hɪlz] ” [bʌt; bət][æz; əz]

The	secret	for	making	these	successfully	is	as	“	old	as	the	hills	”	but	as
这	秘密	为了	制作	这些	成功地	是	作为	“	老的	作为	这	丘陵	”	但	作为

[nuː] [æz; əz][ðə; ði] ['mɔːroʊ] .

new	as	the	morrow	.
新的	作为	这	明天	.

成功制作这些美食的秘诀既“古老如山”，又“与时俱进”。

['beɪkɪŋ] ['soʊdə] !

Baking	soda	!
烘烤	苏打	!

小苏打！

[jes] ,

Yes	,
是的	,

是的，

['grænmʌðər] [juːst] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][hɜːr; hər] [praɪzd] ['resəpɪz][ænd; ənd][ðə; ði]['mɑːdərn]['hoʊmmeɪkər][faindz]

grandmother	used	it	in	her	prized	recipes	and	the	modern	homemaker	finds
祖母	用过的	它	在	她	珍贵的	食谱	和	这	现代的	家庭主妇	发现

[ˌaɪ 'tiː] ['meɪkɪŋ] [hɜːr; hər] ['beɪkɪŋ] [deɪ] [ə; eɪ] [sək'ses] .

it	making	her	baking	day	a	success	.
它	制作	她	烘烤	天	一个	成功	.

祖母在她珍藏的食谱中经常使用它，而现代家庭主妇则发现它能让她们的烘焙日获得成功。

[ɑːrm] & ['hæmər] [brænd][ænd; ənd] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɑːr; ər] [rɪ'faɪnd] [ˌbaɪ'kɑːrbənət][ʌv; əv]

Arm	&	Hammer	Brand	and	Cow	Brand	Baking	Soda	are	refined	bicarbonate	of
手臂	&	锤	品牌	和	奶牛	品牌	烘烤	苏打	是	精制	碳酸氢盐	的

['soʊdə] [huːz] ['stændərd][ʌv; əv]['pjʊrəti][ɪz] [ðæt] [set] [ʌp][baɪ][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] [ˌfɑːrməkə'piːə] .

soda	whose	standard	of	purity	is	that	set	up	by	the	United	States	Pharmacopoeia	.
苏打	谁	标准	的	纯度	是	那	放	向上	经过	这	团结的	各州	药典	.

Arm & Hammer 牌和 Cow 牌小苏打是精制碳酸氢钠，其纯度标准由美国药典规定。

[fɔːr; fər]['oʊvər] - ['jɪrz] [ðɪs] [maɪld] , ['helθf(ə)l] , ['ælkəlaɪn] ['sʌbstəns] [hæz; həz] [bɪn] [kri'eɪtɪŋ] ['beɪkɪŋ]

For	over	90	years	this	mild	,	healthful	,	alkaline	substance	has	been	creating	baking
为了	超过	-	年	这	温和的	,	健康的	,	碱性	物质	有	到过	创建	烘烤

['hɪstri; 'hɪstəri] .

history	.
历史	.

90多年来，这种温和、有益健康的碱性物质一直在创造烘焙历史。

[ɔːl] [ðiːz] ['jɪrz] ['hoʊmmeɪkər] [hæv; həv] [dɪ'pendɪd] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tuː; tə] [meɪk] [ðer; ðər] [beɪkt]

All	these	years	homemakers	have	depended	on	baking	soda	to	make	their	baked
全部	这些	年	家庭主妇	有	取决于	在	烘烤	苏打	到	制作	他们的	烘焙

['prɑːdʌkt] [dɪ'lɪʃəsli] [mɔɪst] [ænd; ənd] ['delɪkətli] [laɪt] [ænd; ənd]['tendər] .

products	deliciously	moist	and	delicately	light	and	tender	.
产品	美味	潮湿	和	轻柔地	光	和	投标	.

多年来，家庭主妇们一直依靠小苏打来使烘焙产品美味湿润、口感轻盈嫩滑。

“ [haʊ] , ” [æsks][ðə; ði] [ˌɪnɪk'spɪriənst] ['hoʊmmeɪkər] , “ [dʌz] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [meɪk] [keɪks] ,

“	How	,	”	asks	the	inexperienced	homemaker	,	“	does	baking	soda	make	cakes	,
“	如何	,	”	问	这	缺乏经验	家庭主妇	,	“	做	烘烤	苏打	制作	蛋糕	,

“小苏打怎么能做蛋糕呢？”这位缺乏经验的家庭主妇问道。

['kʊkiz] [ænd; ənd] [kwɪk] ['brɛdz] [laɪt] [ænd; ənd]['tendər] ['evri] [taɪm] ?

cookies	and	quick	breads	light	and	tender	every	time	?
曲奇饼	和	快的	面包	光	和	投标	每一个	时间	?

每次都能做出轻盈松软的饼干和速成面包？

" ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][hæz; həz] [stɔːrd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [trə'mendəs] ['kwɑːntəti][ʌv; əv]['kɑːrbən][daɪ'ɑːksaɪd][gæs]

"	**Baking**	**soda**	**has**	**stored**	**in**	**it**	**a**	**tremendous**	**quantity**	**of**	**carbon**	**dioxide**	**gas**
"	烘烤	苏打	有	存储	在	它	一个	巨大的	数量	的	碳	二氧化硫	气体

,

,

,

“小苏打中储存了大量的二氧化碳气体，

[ðə; ði] [seɪm] [gæs] [faʊnd] [ɪn]['soʊdə]['wɔːtər][ænd; ənd]['dʒɪndʒər] [eɪl] .

the	**same**	**gas**	**found**	**in**	**soda**	**water**	**and**	**ginger**	**ale**	**.**
这	相同的	气体	成立	在	苏打	水	和	姜	麦芽酒	.

这种气体也存在于苏打水和姜汁汽水中。

[ðɪs] [ɪz] [rɪ'liːst] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ]['eni]['æsɪd] [mə'tɪriəl] [sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði]

This	**is**	**released**	**when**	**it**	**comes**	**in**	**contact**	**with**	**any**	**acid**	**material**	**such**	**as**	**the**
这	是	发布	什么时候	它	来	在	接触	和	任何	酸	材料	这样的	作为	这

['meni] [maɪld]['æsidz]['nætʃ(ə)rəli] [faʊnd] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .

many	**mild**	**acids**	**naturally**	**found**	**in**	**cooking**	**ingredients**	**.**
许多	温和的	酸	自然	成立	在	烹饪	原料	.

当它接触到任何酸性物质时，例如烹饪食材中天然存在的许多弱酸，就会释放出这种物质。

[ə'mʌŋ] [ðoʊz] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['tʃɔːklət] , ['koʊkoʊ] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [tə'meɪtoʊ][dʒuːs] , ['saʊər][mɪlk]

Among	**those**	**ingredients**	**are**	**chocolate**	**,**	**cocoa**	**,**	**brown**	**sugar**	**,**	**tomato**	**juice**	**,**	**sour**	**milk**
之中	那些	原料	是	巧克力	,	可可	,	棕色的	糖	,	番茄	汁	,	酸的	牛奶

, ['bʌtərmɪlk] ,

,	**buttermilk**	**,**
,	酪乳	,

这些配料包括巧克力、可可粉、红糖、番茄汁、酸奶、酪乳。

['æp(ə)l] [sɔːs] , ['spaɪsɪz] , ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [mə'læsɪz] , ['vɪnɪgər] , ['sɪtrəs] [fruːt] [dʒuːsiz][ænd; ənd] ['meni]

apple	**sauce**	**,**	**spices**	**,**	**cottage**	**cheese**	**,**	**molasses**	**,**	**vinegar**	**,**	**citrus**	**fruit**	**juices**	**and**	**many**
苹果	酱	,	香料	,	小屋	奶酪	,	糖蜜	,	醋	,	柑橘	水果	果汁	和	许多

[mɔːr] .

more	**.**
更多的	.

苹果酱、香料、乡村奶酪、糖蜜、醋、柑橘类果汁等等。

[ðiːz] ['æsɪd] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [fə'mɪliər] [tuː; tə] ['evriwʌn] .

These	**acid**	**ingredients**	**are**	**familiar**	**to**	**everyone**	**.**
这些	酸	原料	是	熟悉的	到	每个人	.

这些酸性成分是每个人都熟悉的。

[wʌn] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv][ðem; ðəm] , [juː; jʊ] [wɪl] ['noʊtɪs] , [ɪz] [juːst] ['ɔːlmoʊst] ['evri] [taɪm] [juː; jʊ] [beɪk] .

One	**or**	**more**	**of**	**them**	**,**	**you**	**will**	**notice**	**,**	**is**	**used**	**almost**	**every**	**time**	**you**	**bake**	**.**
一	或者	更多的	的	他们	,	你	将要	注意	,	是	用过的	几乎	每一个	时间	你	烤	.

你会注意到，几乎每次烘焙都会用到其中一种或多种。

[ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]['dʒentli][bʌt; bət] ['ʃʊrli] [ri'ækts][wɪð; wɪθ] [ðiːz] ['nætʃ(ə)rəl]['æsidz] ,

The	**baking**	**soda**	**gently**	**but**	**surely**	**reacts**	**with**	**these**	**natural**	**acids**	**,**
这	烘烤	苏打	轻轻地	但	一定	反应	和	这些	自然的	酸	,

小苏打会温和而稳定地与这些天然酸发生反应。

['friːɪŋ] ['mɪljənz] [ʌv; əv]['taɪni]['kɑːrbən][daɪ'ɑːksaɪd] ['bʌblz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][held] [ɪn'meʃt] [ɪn][ðə; ði]

freeing	**millions**	**of**	**tiny**	**carbon**	**dioxide**	**bubbles**	**which**	**are**	**held**	**enmeshed**	**in**	**the**
释放	百万	的	微小的	碳	二氧化硫	气泡	哪个	是	握住	纠缠不清	在	这

['bætəz] [ænd; ənd] [doʊ] .

batters	**and**	**doughs**	**.**
击球手	和	面团	.

释放出数百万个被困在面糊和面团中的微小二氧化碳气泡。

[æz; əz] [ðɪs] [gæs][ɪksˈpændz] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] , [ðə; ði][ˈprɑːdʌkt] [bɪˈkʌmz] [laɪt] [ænd; ənd][ˈtendər] .

As	this	gas	expands	during	the	baking	,	the	product	becomes	light	and	tender	.
作为	这	气体	展开	期间	这	烘烤	,	这	产品	变成	光	和	投标	.

烘烤过程中，气体膨胀，使产品变得轻盈柔软。

[ðʌs] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ðæt] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə][ˈjuːzɪz] [ˈneɪtʃɝz] [oʊn] [ʌnˈraɪvld] [ˈæsidz][tuː; tə] [ˈlevn] [ænd; ənd]

Thus	it	is	that	baking	soda	uses	nature's	own	unrivaled	acids	to	leaven	and
因此	它	是	那	烘烤	苏打	用途	自然的	自己的	无与伦比	酸	到	酵	和

['laɪtn] [beɪkt] ['prɑːdʌkt] . [faɪv]

lighten	baked	products	.	5
减轻	烘焙	产品	.	5

因此，小苏打正是利用自然界独有的酸性物质来蓬松和使烘焙食品蓬松。[5]

[səkˈses] [əˈʃʊrd]

Success	Assured
成功	保证

成功有保障

['levnɪŋ] ['neɪtʃɝz] [weɪ] [ɪz] [sərˈpraɪzɪŋli] ['iːzi] .

Leavening	nature's	way	is	surprisingly	easy	.
发酵	自然的	方式	是	出奇	简单的	.

用自然的方式发酵其实非常简单。

[ðə; ði]['æsɪd]['kɑːntent][ʌv; əv]['sɪtrəs] [fruːt][dʒuːsiz][ɔːr] ['vɪnɪgər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [dɪ'veləp] [ðə; ði]

The	acid	content	of	citrus	fruit	juices	or	vinegar	may	be	used	to	develop	the
这	酸	内容	的	柑橘	水果	果汁	或者	醋	可能	是	用过的	到	发展	这

[ˌʌnsərˈpæst] ['fleɪvər][ænd; ənd]['tekstʃər] [əˈsoʊsieɪtɪd] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ['prɑːdʌkt] .

unsurpassed	flavor	and	texture	associated	with	baking	soda	products	.
无与伦比	味道	和	质地	联系	和	烘烤	苏打	产品	.

柑橘类果汁或醋中的酸含量可以用来增强小苏打产品无与伦比的风味和质地。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [əˈmaʊnts] ,

The	following	amounts	,
这	下列的	金额	,

以下金额，

1⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər] ([fɔːr] ['tiːspuːn])

1⅓	tablespoons	vinegar	(	4	teaspoons	)
1⅓	汤匙	醋	(	4	茶匙	)

1⅓汤匙醋（4茶匙）

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] (4½ ['tiːspuːn])

1½	tablespoons	lemon	juice	(	4½	teaspoons	)
1½	汤匙	柠檬	汁	(	4½	茶匙	)

1.5汤匙柠檬汁（4.5茶匙）

¾ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] (- ['teɪbəlˌspuːnz])

¾	cup	orange	juice	(	12	tablespoons	)
¾	杯子	橙子	汁	(	-	汤匙	)

¾ 杯橙汁（12 汤匙）

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [wɪð; wɪθ] ½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .

may	be	used	with	½	teaspoon	baking	soda	.
可能	是	用过的	和	½	茶匙	烘烤	苏打	.

可与 ½ 茶匙小苏打一起使用。

['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [ɑːr; ər] [ɪ'speʃəli] [dɪ'zaɪnd] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['nætʃ(ə)rəl]

Many	of	the	recipes	in	this	booklet	are	especially	designed	for	this	natural
许多	的	这	食谱	在	这	小册子	是	尤其	设计	为了	这	自然的

[ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd]['æsɪd][dʒuːsiz] .

combination	of	baking	soda	and	acid	juices	.
组合	的	烘烤	苏打	和	酸	果汁	.

这本小册子中的许多食谱都是专门为小苏打和酸性果汁的这种天然组合而设计的。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði]['æsɪd][ɪz] ['ædɪd] [læst][æz; əz][ɪn][ðə; ði] “ ['lemən] [loʊf] [keɪk] ” [ɑːn][peɪdʒ] - ,

Sometimes	the	acid	is	added	last	as	in	the	“	Lemon	Loaf	Cake	”	on	page	11	,
有时	这	酸	是	额外	最后的	作为	在	这	“	柠檬	面包	蛋糕	”	在	页	-	,

有时酸是最后加入的，例如第 11 页的“柠檬面包蛋糕”中所述。

[waɪl] [ɪn][ðə; ði] “ ['lemən] ['kloʊvər][roʊlz] , ” [peɪdʒ] - , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['lɪkwɪd] ,

while	in	the	“	Lemon	Clover	Rolls	,	”	page	28	,	it	is	combined	with	the	liquid	,
尽管	在	这	“	柠檬	三叶草	卷	,	”	页	-	,	它	是	合并	和	这	液体	,

而在第28页的“柠檬三叶草卷”中，它是与液体混合的。

[ðen] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

then	added	to	the	mixture	.
然后	额外	到	这	混合物	.

然后加入混合物中。

[ɪn] ['eni] [keɪs] , [juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [pliːzd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] .

In	any	case	,	you	will	be	pleased	with	the	results	.
在	任何	案件	,	你	将要	是	高兴	和	这	结果	.

总之，您一定会对结果感到满意。

[ɪm'pɔːrt(ə)nt] !

IMPORTANT	!
重要的	!

重要的！

[juː; jʊ][dəunt] [niːd] ['nætʃ(ə)rəl]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] [tuː; tə] [prɪ'per] [jʊr; jər][oʊld][taɪm] ['feɪvərɪt]

You	don't	need	natural	sour	milk	or	buttermilk	to	prepare	your	old	time	favorite
你	不	需要	自然的	酸的	牛奶	或者	酪乳	到	准备	你的	老的	时间	最喜欢的

['delɪkəsɪz] .

delicacies	.
美味佳肴	.

你不需要天然酸奶或酪乳来制作你以前最喜欢的美味佳肴。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['æsɪd] ['nɔːrməli] [faʊnd] [ɪn] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [wɪtʃ] [ri'ækts][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

It	is	the	acid	normally	found	in	these	ingredients	which	reacts	with	baking	soda
它	是	这	酸	通常情况下	成立	在	这些	原料	哪个	反应	和	烘烤	苏打

[fɔːr; fər] ['levnɪŋ] .

for	leavening	.
为了	发酵	.

这些原料中通常含有的酸会与小苏打发生反应，起到膨松作用。

[ɪf] ['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] [wɪð; wɪθ][ɪts]['nætʃ(ə)rəl]['æsɪd][ɪz][nɑːt][ə'veɪləb(ə)l] ,

If	sour	milk	or	buttermilk	with	its	natural	acid	is	not	available	,
如果	酸的	牛奶	或者	酪乳	和	它是	自然的	酸	是	不是	可用的	,

如果没有酸奶或含有天然酸的酪乳，

[juː; jʊ] [meɪ] [prə'vaɪd][ðə; ði] ['nesəseri] ['æsɪd][baɪ]['juːzɪŋ]['sɪtrəs] [fruːt][dʒuːsiz][ɔːr] ['vɪnɪgər] [wɪð; wɪθ] [swiːt]

you	may	provide	the	necessary	acid	by	using	citrus	fruit	juices	or	vinegar	with	sweet
你	可能	提供	这	必要的	酸	经过	使用	柑橘	水果	果汁	或者	醋	和	甜的

[mɪlk] .

milk	.
牛奶	.

您可以使用柑橘类果汁或醋与甜牛奶一起提供必要的酸。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sər'praɪzɪŋli] ['sɪmp(ə)l][tuː; tə] [tʃeɪndʒ] [swiːt] [mɪlk][tuː; tə][mɪlk] [ðæt] [kən'teɪnz] [æz; əz] [mʌtʃ]

It	is	surprisingly	simple	to	change	sweet	milk	to	milk	that	contains	as	much
它	是	出奇	简单的	到	改变	甜的	牛奶	到	牛奶	那	包含	作为	很多

['æsɪd][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ɪts] [best][fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] .

acid	as	natural	sour	milk	or	buttermilk	when	it	is	at	its	best	for	baking	.
酸	作为	自然的	酸的	牛奶	或者	酪乳	什么时候	它	是	在	它是	最好的	为了	烘烤	.

令人惊讶的是，将甜牛奶换成酸度与天然酸奶或酪乳（最适合烘焙）相当的牛奶竟然如此简单。

[fɔːr; fər][ɪgˈzæmp(ə)l] , [wen] [ˈvɪnɪgər] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [prəˈvaɪd] [ðɪs] [ˈæsɪd] ,

For	**example**	**,**	**when**	**vinegar**	**is**	**used**	**to**	**provide**	**this**	**acid**	**,**
为了	例子	,	什么时候	醋	是	用过的	到	提供	这	酸	,

例如，当使用醋来提供这种酸时，

[pleɪs] 1⅓ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈvɪnɪgər] ([waɪt] [ˈvɪnɪgər] [meɪks] [ə; eɪ][ˈwaɪtɚ, ˈhwaɪtɚ][ˈprɑːdʌkt]) [ɪn][ə; eɪ]

place	**1⅓**	**tablespoons**	**vinegar**	**(**	**white**	**vinegar**	**makes**	**a**	**whiter**	**product**	**)**	**in**	**a**
地方	1⅓	汤匙	醋	(	白色的	醋	制作	一个	更白	产品	)	在	一个

[ˈstændərd] [ˈmeʒərɪŋ] [kʌp] ,

standard	**measuring**	**cup**	**,**
标准	测量	杯子	,

在标准量杯中倒入 1⅓ 汤匙醋（白醋可以使成品更白），

[ðen] [fɪl] [tuː; tə][ðə; ði][wʌn] - [kʌp][mɑːrk][wɪð; wɪθ] [swiːt] [mɪlk] .

then	**fill**	**to**	**the**	**one**	**-**	**cup**	**mark**	**with**	**sweet**	**milk**	**.**
然后	充满	到	这	一	-	杯子	标记	和	甜的	牛奶	.

然后加入甜牛奶至一杯的刻度线。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ðə; ði] [rɪˈzʌltɪŋ] [ˈlɪkwɪd][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ˈsaʊər][mɪlk][ɔːr] [ˈbʌtərmɪlk] [ɪn][ˈeni]

The	**resulting**	**liquid**	**can**	**be**	**used**	**in**	**place**	**of**	**sour**	**milk**	**or**	**buttermilk**	**in**	**any**
这	结果	液体	能	是	用过的	在	地方	的	酸的	牛奶	或者	酪乳	在	任何

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə][ˈresəpi] .

baking	**soda**	**recipe**	**.**
烘烤	苏打	食谱	.

所得液体可以代替酸奶或酪乳用于任何小苏打配方中。

[juːz] 1½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈlemən][dʒuːs][ɔːr] ¾ [kʌp] [ˈɔrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn][ə; eɪ][ˈsɪmələr] [ˈmænər] .

Use	**1½**	**tablespoons**	**lemon**	**juice**	**or**	**¾**	**cup**	**orange**	**juice**	**in**	**a**	**similar**	**manner**	**.**
使用	1½	汤匙	柠檬	汁	或者	¾	杯子	橙子	汁	在	一个	相似的	方式	.

也可以用 1.5 汤匙柠檬汁或 3/4 杯橙汁代替。

[ɪn] [ˈmeni] [ʌv; əv] [ðiːz] [ˈresəpɪz] , [dɪˈzaɪnd] [ɪn][ˈaʊər; ɑːr] [ˈriːsɜːrtʃ] [test] [ˈkɪtʃɪn] ,

In	**many**	**of**	**these**	**recipes**	**,**	**designed**	**in**	**our**	**Research**	**Test**	**Kitchen**	**,**
在	许多	的	这些	食谱	,	设计	在	我们的	研究	测试	厨房	,

这些食谱大多由我们的研究测试厨房设计，

[wʌn][ɔːr] [mɔːr] [ˈæsɪd] [ɪnˈgriːdiənt] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [kriˈeɪt] [ˈpɜːrfɪkt] [ˈlevnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə] .

one	**or**	**more**	**acid**	**ingredient**	**is**	**used**	**to**	**create**	**perfect**	**leavening**	**with**	**baking**	**soda**	**.**
一	或者	更多的	酸	成分	是	用过的	到	创造	完美的	发酵	和	烘烤	苏打	.

使用一种或多种酸性成分与小苏打混合，可以制成完美的膨松剂。

[ˈfɑːloʊ] [ðiːz] [ˈresəpɪz] [ˈækjərətli] [ænd; ənd] [ˈkerfəli] ,

Follow	**these**	**recipes**	**accurately**	**and**	**carefully**	**,**
跟随	这些	食谱	准确	和	小心	,

严格按照这些食谱操作。

[ðen] [ɪnˈdʒɔɪ][ðə; ði][ˈfaɪnər][ˈfleɪvər][ænd; ənd][ˈiːv(ə)n][ˈtekstʃər] [prəˈduːst] [wen] [ˈbeɪkɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ˈbeɪkɪŋ]

then	**enjoy**	**the**	**finer**	**flavor**	**and**	**even**	**texture**	**produced**	**when**	**baking**	**with**	**baking**
然后	享受	这	更精细	味道	和	甚至	质地	生产	什么时候	烘烤	和	烘烤

[ˈsoʊdə] . [sɪks]

soda	**.**	**6**
苏打	.	6

然后，您就可以享受到用小苏打烘焙带来的更细腻的风味和更均匀的口感了。6

[haʊ] [tuː; tə] [beɪk]

How	**to**	**Bake**
如何	到	烤

如何烘焙

['flaʊər] .
FLOUR **.**
面粉 .

面粉。

['prefrəbli] [juːz][ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv]['flaʊər]['spesɪfaɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .
Preferably **use** **the** **kind** **of** **flour** **specified** **in** **the** **recipe** **.**
最好 使用 这 种类 的 面粉 指定的 在 这 食谱 .

最好使用食谱中指定的面粉种类。

[ɪf] [juː; jʊ] ['sʌbstɪtuːt] [keɪk] [ɔːr]['peɪstri]['flaʊər][fɔːr; fər][ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər] ,
If **you** **substitute** **cake** **or** **pastry** **flour** **for** **all** **-** **purpose** **flour** **,**
如果 你 代替 蛋糕 或者 糕点 面粉 为了 全部 - 目的 面粉 ,

如果你用蛋糕粉或糕点粉代替普通面粉，

[juːz][ˌtuː'tuː] [ə'dɪʃən(ə)l] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][fɔːr; fər] [iːtʃ] [kʌp][rɪ'kwaɪərd] ;
use **2** **additional** **tablespoonfuls** **of** **flour** **for** **each** **cup** **required** **;**
使用 2 额外的 汤匙 的 面粉 为了 每个 杯子 必需的 ;

每需要一杯面粉，就额外添加 2 汤匙面粉；

[tuː; tə] ['sʌbstɪtuːt] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər][fɔːr; fər] [keɪk] [ɔːr]['peɪstri]['flaʊər] , [rɪ'muːv] [ˌtuː'tuː]
to **substitute** **all** **-** **purpose** **flour** **for** **cake** **or** **pastry** **flour** **,** **remove** **2**
到 代替 全部 - 目的 面粉 为了 蛋糕 或者 糕点 面粉 , 消除 2
['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][frʌm; frəm] [iːtʃ] [kʌp] .
tablespoonfuls **of** **flour** **from** **each** **cup** **.**
汤匙 的 面粉 从 每个 杯子 .

如果要用普通面粉代替蛋糕粉或糕点粉，请从每杯面粉中取出 2 汤匙面粉。

[fæts] .
FATS **.**
脂肪 .

脂肪。

['sɑːlɪd][fæts][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ˌɪntər'tʃeɪndʒəbli] .
Solid **fats** **can** **be** **used** **interchangeably** **.**
坚硬的 脂肪 能 是 用过的 互换 .

固体脂肪可以互换使用。

[meltid][fæts][ɔːr] [ɔɪlz] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [juːst] [ɪn]['resəpɪz] ['spesifaiiŋ] ['kriːmɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]
Melted **fats** **or** **oils** **should** **not** **be** **used** **in** **recipes** **specifying** **creaming** **of** **the**
融化 脂肪 或者 油 应该 不是 是 用过的 在 食谱 指定 奶油 的 这
['ʃɔːrtnɪŋ] .
shortening **.**
缩短 .

食谱中若明确要求使用起酥油进行打发，则不应使用融化的油脂。

['lɪkwɪd] .
LIQUID **.**
液体 .

液体。

[ðə; ði][juːz][ʌv; əv]['sɪtrəs][fruːt][dʒuːsiz] , ['lemən][ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] ,
The **use** **of** **citrus** **fruit** **juices** **,** **lemon** **and** **orange** **,**
这 使用 的 柑橘 水果 果汁 , 柠檬 和 橙子 ,

使用柑橘类果汁，如柠檬和橙汁，

[ɪz][ðə; ði][moʊst]['riːs(ə)nt] [ə'kʌmpənɪmənt] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [mɪlk][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][fɔːr; fər]
is **the** **most** **recent** **accompaniment** **with** **sweet** **milk** **and** **baking** **soda** **for**
是 这 最多 最近的 伴奏 和 甜的 牛奶 和 烘烤 苏打 为了
['levnɪŋ] .
leavening **.**
发酵 .

最新推出的配料是甜牛奶和小苏打（用于发酵）。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [helθ] - ['gɪvɪŋ] ['kwɑːlətiz] , [ðɪs] [nuː] [juːz][fɔːr; fər][fruːt][dʒuːsiz][ɪn] ['beɪkɪŋ] [ɪz] ['waɪdli]
With 和 **the** 这 **health** 健康 **-** - **giving** 给予 **qualities** 品质 **,** , **this** 这 **new** 新的 **use** 使用 **for** 为了 **fruit** 水果 **juices** 果汁 **in** 在 **baking** 烘烤 **is** 是 **widely** 广泛
[ək'septɪd] .
accepted 公认 **.** .

果汁具有诸多健康益处，因此这种将其用于烘焙的新用途已被广泛接受。

[swiːt] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]['saʊər] [mɪlk] [ɪf] ['klæbəd] [ˌɑːrtɪ'fɪʃəli] .
Sweet 甜的 **milk** 牛奶 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **in** 在 **place** 地方 **of** 的 **sour** 酸的 **milk** 牛奶 **if** 如果 **clabbered** 凝固的 **artificially** 人为地 **.** .

如果用人工方法使甜牛奶凝固，则可以用甜牛奶代替酸奶。

[tuː; tə]['saʊər][ɔːr] ['klæbər] [swiːt] [mɪlk] ['kwɪkli] ,
To 到 **sour** 酸的 **or** 或者 **clabber** 凝乳 **sweet** 甜的 **milk** 牛奶 **quickly** 迅速地 **,** ,

快速使甜牛奶变酸或结块

[pleɪs] 1½ ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ɔːr] 1⅓ ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ([waɪt] ['vɪnɪgər]
place 地方 **1½** 1½ **tablespoonfuls** 汤匙 **of** 的 **lemon** 柠檬 **juice** 汁 **or** 或者 **1⅓** 1⅓ **tablespoonfuls** 汤匙 **of** 的 **vinegar** 醋 **(** (**white** 白色的 **vinegar** 醋
[meɪks] [ə; eɪ]['waɪtɚ, 'hwaɪtɚ]['prɑːdʌkt]) [ɪn][ə; eɪ]['stændərd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] ,
makes 制作 **a** 一个 **whiter** 更白 **product** 产品 **)**) **in** 在 **a** 一个 **standard** 标准 **measuring** 测量 **cup** 杯子 **,** ,

在标准量杯中放入 1½ 汤匙柠檬汁或 1⅓ 汤匙醋（白醋会使成品更白），

[ðen] [fɪl] [tuː; tə][ðə; ði][wʌn] - [kʌp][mɑːrk][wɪð; wɪθ] [swiːt] [mɪlk] .
then 然后 **fill** 充满 **to** 到 **the** 这 **one** 一 **-** - **cup** 杯子 **mark** 标记 **with** 和 **sweet** 甜的 **milk** 牛奶 **.** .

然后加入甜牛奶至一杯的刻度线。

[mɪks] [wel] .
Mix 混合 **well** 出色地 **.** .

充分搅拌。

[ðə; ði] [rɪ'zʌltɪŋ] ['lɪkwɪd] [wɪl] [kən'teɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] ['æsɪd][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
The 这 **resulting** 结果 **liquid** 液体 **will** 将要 **contain** 包含 **as** 作为 **much** 很多 **acid** 酸 **as** 作为 **natural** 自然的 **sour** 酸的 **milk** 牛奶 **or** 或者 **buttermilk** 酪乳
[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ɪts][best][fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] ,
when 什么时候 **it** 它 **is** 是 **at** 在 **its** 它是 **best** 最好的 **for** 为了 **baking** 烘烤 **,** ,

所得液体在最适合烘焙时，其酸度将与天然酸奶或酪乳相当。

[ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪg'zæktli][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] [ɪn]['eni] ['beɪkɪŋ]
and 和 **may** 可能 **be** 是 **used** 用过的 **exactly** 确切地 **as** 作为 **natural** 自然的 **sour** 酸的 **milk** 牛奶 **or** 或者 **buttermilk** 酪乳 **in** 在 **any** 任何 **baking** 烘烤
['soʊdə]['resəpi] .
soda 苏打 **recipe** 食谱 **.** .

在任何小苏打配方中，它都可以像天然酸奶或酪乳一样使用。

['meʒərɪŋ] .
MEASURING 测量 **.** .

测量。

['ɔːlweɪz] [juːz]['lev(ə)l] ['meʒərmənts] .
Always 总是 **use** 使用 **level** 等级 **measurements** 测量 **.** .

务必使用水平测量方法。

[juːz] ['stændərd] ['meʒərɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] : [ə; eɪ] ½ [paɪnt] [kʌp] [mɑːrkt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] [ænd; ənd] [θɜːrd] ;

Use	**standard**	**measuring**	**equipment**	**:**	**a**	**½**	**pint**	**cup**	**marked**	**in**	**quarters**	**and**	**thirds**	**;**
使用	标准	测量	设备	:	一个	½	品脱	杯子	标记	在	四分之一	和	三分之一	;

使用标准计量工具：一个标有四分之一和三分之一刻度的 1/2 品脱杯；

[ə; eɪ] [set] [ʌv; əv] ['stændərd] ['meʒərɪŋ] [spuːnz] [kən'sɪstɪŋ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] , ['tiːspuːn] , ½

a	**set**	**of**	**standard**	**measuring**	**spoons**	**consisting**	**of**	**a**	**tablespoon**	**,**	**teaspoon**	**,**	**½**
一个	放	的	标准	测量	勺子	由	的	一个	汤匙	,	茶匙	,	½

['tiːspuːn] [ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] .

teaspoon	**and**	**¼**	**teaspoon**	**.**
茶匙	和	¼	茶匙	.

一套标准量匙，包括一汤匙、一茶匙、半茶匙和四分之一茶匙。

['mɪksɪŋ] .

MIXING	**.**
混合	.

混合。

[ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] [sʌtʃ] [θɪŋ] [æz; əz] “ [lʌk] ” [ɪn] ['beɪkɪŋ] .

There	**is**	**no**	**such**	**thing**	**as**	**“**	**luck**	**”**	**in**	**baking**	**.**
那里	是	不	这样的	事物	作为	“	运气	”	在	烘烤	.

烘焙中不存在“运气”这回事。

[sək'ses] [dɪ'pendz] [ɑːn] [gʊd] [ɪn'griːdiənts] [kə'rektli] [kəm'baɪnd] .

Success	**depends**	**on**	**good**	**ingredients**	**correctly**	**combined**	**.**
成功	取决于	在	好的	原料	正确	合并	.

成功取决于优质原料的正确组合。

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [də'rekʃ(ə)nz] ['kerfəli] [æz; əz] [set] [daʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['resəpɪz] .

Follow	**the**	**directions**	**carefully**	**as**	**set**	**down**	**in**	**the**	**following**	**recipes**	**.**
跟随	这	方向	小心	作为	放	向下	在	这	下列的	食谱	.

请仔细按照以下食谱中的说明进行操作。

['beɪkɪŋ] .

BAKING	**.**
烘烤	.

烘烤。

[kiːp] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] [ðə; ði] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['spesɪfaɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['resəpi] .

Keep	**the**	**oven**	**at**	**the**	**temperature**	**specified**	**in**	**the**	**recipe**	**.**
保持	这	烤箱	在	这	温度	指定的	在	这	食谱	.

将烤箱温度保持在食谱中指定的温度。

[juː; jʊ] [hæv; həv] ['mæstərd] [æn; ən] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [pɑːrt] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] , [ɪf] [juː; jʊ] [kiːp] [jʊr; jər] ['ʌv(ə)n]

You	**have**	**mastered**	**an**	**important**	**part**	**of**	**baking**	**,**	**if**	**you**	**keep**	**your**	**oven**
你	有	精通	一个	重要的	部分	的	烘烤	,	如果	你	保持	你的	烤箱

['ʌndər] [kən'troʊl] .

under	**control**	**.**
在下面	控制	.

如果你能控制好烤箱，你就掌握了烘焙的重要一环。

['ʌv(ə)n] ['regjʊleɪtəz] [ænd; ənd] [θə'mɔmitəz] ['seɪfgɑːrd] ['beɪkɪŋ] .

Oven	**regulators**	**and**	**thermometers**	**safeguard**	**baking**	**.**
烤箱	监管机构	和	温度计	保障	烘烤	.

烤箱调节器和温度计保障烘焙安全。

[ker] ['æftər] ['beɪkɪŋ] .

CARE	**AFTER**	**BAKING**	**.**
关心	后	烘烤	.

烘焙后护理。

[let] [keɪks] [stænd][ɪn][pæn][ɑːn] ['kuːlɪŋ] [ræk] [fɔːr; fər][θriː][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts] ['æftər] ['beɪkɪŋ] ;

Let	cakes	stand	in	pan	on	cooling	rack	for	3	to	5	minutes	after	baking	;
让	蛋糕	站立	在	平底锅	在	冷却	架子	为了	3	到	5	分钟	后	烘烤	;

蛋糕烤好后，放在烤盘中，置于冷却架上静置 3 至 5 分钟;

[ðen] [tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ræk] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kuːlɪŋ] [bɪ'fɔːr] ['frɔːstɪŋ] .

then	turn	out	on	rack	and	finish	cooling	before	frosting	.
然后	转动	出去	在	架子	和	结束	冷却	前	糖霜	.

然后倒扣在冷却架上，完全冷却后再进行装饰。

['kʊkiz] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [kuːld] [ɑːn][ə; eɪ] [ræk] .

Cookies	should	also	be	cooled	on	a	rack	.
曲奇饼	应该	还	是	冷却	在	一个	架子	.

饼干也应该放在架子上冷却。

['ɔːlweɪz] [sɪft] ['flaʊər]

ALWAYS	SIFT	FLOUR
总是	筛	面粉

务必过筛面粉

[juːz] ['stændərd] ['meʒərɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt]

USE	STANDARD	MEASURING	EQUIPMENT
使用	标准	测量	设备

使用标准测量设备

['fɑːloʊ] ['resəpɪz] ['kerfəli]

FOLLOW	RECIPES	CAREFULLY
跟随	食谱	小心

仔细按照食谱操作

['æftər] ['beɪkɪŋ] [let] [keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz] COOL7

AFTER	BAKING	LET	CAKES	AND	COOKIES	COOL7
后	烘烤	让	蛋糕	和	曲奇饼	COOL7

烤好后让蛋糕和饼干冷却7

[fækts] [rɪ'gɑːrdɪŋ] [pleɪn] [waɪt] ['flaʊər]

Facts	regarding	plain	white	flour
事实	关于	清楚的	白色的	面粉

关于普通白面粉的事实

[ɪn][ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]['resəpɪz] ,

In	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda	recipes	,
在	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打	食谱	,

在Arm & Hammer或Cow Brand小苏打的配方中，

['sɜːrt(ə)n] [taɪps] [ʌv; əv]['flaʊər][ɑːr; ər] [juːst] [ɔːr] ['spesɪfaɪd] ['sɪmpli] [tuː; tə] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt] [sʌtʃ] [ə; eɪ]['flaʊər]

certain	types	of	flour	are	used	or	specified	simply	to	indicate	that	such	a	flour
肯定	类型	的	面粉	是	用过的	或者	指定的	简单地	到	表明	那	这样的	一个	面粉

['gɪvz] [ðə; ði][moʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l] [ˌkærɪktə'rɪstɪks] [tuː; tə] [ðæt] [pər'tɪkjələr] [beɪkt] ['prɑːdʌkt] ,

gives	the	most	desirable	characteristics	to	that	particular	baked	product	,
给予	这	最多	理想	特征	到	那	特别的	烘焙	产品	,

某些特定类型的面粉被使用或指定，仅仅是为了表明这种面粉能赋予该特定烘焙产品最理想的特性。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt] [miːn] [ðæt] [ə'nʌðər] [taɪp] [ʌv; əv]['flaʊər]['kænɑːt][biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] ,

but	it	does	not	mean	that	another	type	of	flour	cannot	be	substituted	,
但	它	做	不是	意思是	那	其他	类型	的	面粉	不能	是	替代	,

但这并不意味着不能用其他类型的面粉代替。

[nɔːr] [ðæt] [æn; ən] [ɪn'fɪriər] ['prɑːdʌkt] [wɪl] [rɪ'zʌlt] [ɪf] [ə; eɪ] [kə'rekt] [ˌsʌbstɪ'tuːʃn] [ɪz] [meɪd] .

nor	that	an	inferior	product	will	result	if	a	correct	substitution	is	made	.
也不	那	一个	下	产品	将要	结果	如果	一个	正确的	替代	是	制成	.

也不意味着如果进行正确的替换，就会产生劣质产品。

[bred] ['flaʊər] .
BREAD FLOUR .
面包 面粉 .

面包粉。

[ðɪs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə][ə; eɪ][lɑːrdʒ][ɪk'stent][baɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] ['beɪkərz][ænd; ənd]['dʒen(ə)rəli][ɪz] [meɪd]
This is used to a large extent by commercial bakers and generally is made
这 是 用过的 到 一个 大的 程度 经过 商业的 面包师 和 一般来说 是 制成
[frʌm; frəm][hɑːrd] ['wiːts] :
from hard wheats :
从 难的 小麦 :

这种面粉被商业烘焙师广泛使用，通常由硬质小麦制成：

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] [haɪ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][ə; eɪ]['proʊtiːn]['prɑːdʌkt] [noʊn] [æz; əz] ['gluːtn] .
it contains a high percentage of a protein product known as gluten .
它 包含 一个 高的 百分比 的 一个 蛋白质 产品 已知 作为 麸质 .

它含有高比例的蛋白质成分，即麸质。

[ðə; ði] ['gluːtn] [ɪn] [ðɪs] ['flaʊər][ɪz][hɑːrd] ,
The gluten in this flour is hard ,
这 麸质 在 这 面粉 是 难的 ,

这种面粉中的面筋很硬。

['keɪpəb(ə)l][ʌv; əv] ['teɪkɪŋ] [ʌp][ænd; ənd] [rɪ'teɪnɪŋ] [ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['wɔːtər] .
capable of taking up and retaining a large quantity of water .
有能力的 的 采取 向上 和 保留 一个 大的 数量 的 水 .

能够吸收和保持大量水分。

[ðɪs] [taɪp] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪz]['ædmərəbli] [ə'dæptɪd][fɔːr; fər] [bred] ['meɪkɪŋ] ,
This type of flour is admirably adapted for bread making ,
这 类型 的 面粉 是 令人钦佩地 改编 为了 面包 制作 ,

这种面粉非常适合用来做面包。

[sɪns] [ðə; ði] [strɔːŋ] ['gluːtn] ['gɪvz] [æn; ən] ['eksələnt] ['skelɪt(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][loʊf] .
since the strong gluten gives an excellent skeleton to the loaf .
自从 这 强的 麸质 给予 一个 出色的 骨骼 到 这 面包 .

因为强韧的面筋能为面包提供极佳的骨架。

[sʌtʃ] [ə; eɪ]['flaʊər][ɪz]['seldəm] [juːst] [ɪn][ðə; ði][hoʊm] [tə'deɪ] ,
Such a flour is seldom used in the home today ,
这样的 一个 面粉 是 很少 用过的 在 这 家 今天 ,

如今，这种面粉在家庭中很少使用。

[ɪk'sept] [baɪ] [ðoʊz] [huː] [meɪk] [lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [hoʊm] - [meɪd] [waɪt] [bred] .
except by those who make large quantities of home - made white bread .
除了 经过 那些 WHO 制作 大的 数量 的 家 - 制成 白色的 面包 .

除了那些大量自制白面包的人之外。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] , [ðə; ði] ['gluːtn] [ɪz]['prez(ə)nt][ɪn] [ðɪs] ['flaʊər][tuː; tə][ðə; ði][ɪk'stent][ʌv; əv] - [tuː; tə] - % .
Usually , the gluten is present in this flour to the extent of 11 to 12 % .
通常 , 这 麸质 是 展示 在 这 面粉 到 这 程度 的 11 - 到 12 - % .

通常情况下，这种面粉中的面筋含量为 11% 至 12%。

['dʒen(ə)rəl] ['pɜːrpəs] [ɔːr] ['fæməli] ['flaʊər] .
GENERAL PURPOSE OR FAMILY FLOUR .
一般的 目的 或者 家庭 面粉 .

普通面粉或家庭面粉。

[ðɪs] ['flaʊər][ɪz] [ɪn'tendɪd] [tuː; tə] [fɪl] [ɔːl] [niːdz] [ænd; ənd] , ['kɑːnsɪkwentli] ,
This flour is intended to fill all needs and , consequently ,
这 面粉 是 故意的 到 充满 全部 需求 和 , 最后 ,

这种面粉旨在满足所有需求，因此，

[ɪz] [meɪd] [baɪ] ['blendɪŋ] ['flauəz][frʌm; frəm][sɔ:ft][ænd; ənd][hɑ:rd] ['wi:ts] .

is	made	by	blending	flours	from	soft	and	hard	wheats	.
是	制成	经过	混合	面粉	从	柔软的	和	难的	小麦	.

它是由软质小麦粉和硬质小麦粉混合制成的。

[ˌaɪ 'ti:] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] ['mɑ:dərət] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mi:diəm] [hɑ:rd] ['glu:tn] , [ænd; ənd][ɪz] [ju:st] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [hɑ:t] ['brɛdz] ,

It	contains	a	moderate	amount	of	medium	hard	gluten	,	and	is	used	in	baking	hot	breads	,
它	包含	一个	缓和	数量	的	中等的	难的	麸质	,	和	是	用过的	在	烘烤	热的	面包	,

它含有适量的中等硬度面筋，常用于烘焙热面包。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['mʌfɪn] [ænd; ənd] [skɔnz] .

such	as	muffins	and	scones	.
这样的	作为	松饼	和	司康饼	.

例如松饼和司康饼。

[haʊ'evər] , [ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər]['peistriz][æz; əz] [wel] .

However	,	it	can	be	used	for	pastries	as	well	.
然而	,	它	能	是	用过的	为了	糕点	作为	出色地	.

不过，它也可以用于制作糕点。

[wen] [ɪm'plɔɪd] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]['peɪstri][ɔ:r] [keɪk] ['flaʊər] ,

When	employed	in	place	of	pastry	or	cake	flour	,
什么时候	受雇	在	地方	的	糕点	或者	蛋糕	面粉	,

当用作糕点粉或蛋糕粉的替代品时，

[tu:] ['lev(ə)l] ['teɪbl,spu:nfʊl] [les] [pər] [kʌp] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] .

two	level	tablespoonfuls	less	per	cup	should	be	used	.
二	等级	汤匙	较少的	每	杯子	应该	是	用过的	.

每杯水应减少两平勺用量。

['dʒen(ə)rəl] - ['pɜ:rpəs] ['flauəz][reɪndʒ][ɪn] ['glu:tn] ['kɑ:ntent][frʌm; frəm] - [tu:; tə] - % [ænd; ənd] , [ɪn] [ðɪs] [rɪ'spekt] ,

General	-	purpose	flours	range	in	gluten	content	from	10	to	11	%	and	,	in	this	respect	,
一般的	-	目的	面粉	范围	在	麸质	内容	从	-	到	-	%	和	,	在	这	尊重	,

普通面粉的麸质含量在10%到11%之间，在这方面，

[ɑ:r; ər] [ə'baʊt] [hæf] [wei] [bɪ'twi:n] [bred] [ænd; ənd] [tru:] ['peɪstri] [ɔ:r] [keɪk] ['flauəz] .

are	about	half	way	between	bread	and	true	pastry	or	cake	flours	.
是	关于	一半	方式	之间	面包	和	真的	糕点	或者	蛋糕	面粉	.

介于面包粉和真正的糕点粉或蛋糕粉之间。

['peɪstri] [ɔ:r] [keɪk] ['flaʊər] .

PASTRY	OR	CAKE	FLOUR	.
糕点	或者	蛋糕	面粉	.

糕点粉或蛋糕粉。

[sʌtʃ] ['flauəz][nɑ:t]['oʊnli][hæv; həv][ðə; ði] ['loʊɪst] ['glu:tn] ['kɑ:ntent] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [wi:k] [sɔ:ft] ['glu:tn] [æz; əz] [wel] ,

Such	flours	not	only	have	the	lowest	gluten	content	,	but	a	weak	soft	gluten	as	well	,
这样的	面粉	不是	仅有的	有	这	最低	麸质	内容	,	但	一个	虚弱的	柔软的	麸质	作为	出色地	,

这类面粉不仅面筋含量最低，而且面筋本身也很软弱。

[ænd; ənd][ɑːr; ər]['veri] [ˌsætɪs'fæktəri][fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [ɔːl]['peistriz] [ɪk'sept] [sʌtʃ] ['aɪtəmz][æz; əz][fruːt]

and	are	very	satisfactory	for	making	all	pastries	except	such	items	as	fruit
和	是	非常	令人满意的	为了	制作	全部	糕点	除了	这样的	项目	作为	水果

[keɪks] .

cakes	.
蛋糕	.

除了水果蛋糕等糕点外，它们非常适合制作各种糕点。

[ðiːz] [ɑːr; ər] ['prefrəbli] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər] , [tuː; tə] [sə'pɔːrt] [ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]

These	are	preferably	made	with	all	-	purpose	flour	,	to	support	the	fruit	and
这些	是	最好	制成	和	全部	-	目的	面粉	,	到	支持	这	水果	和

[meɪn'teɪn][ə; eɪ][dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['strʌktʃər] .

maintain	a	desirable	structure	.
维持	一个	理想	结构	.

这些最好用普通面粉制作，以支撑水果并保持理想的形状。

['peɪstri]['flauəz][kən'teɪn][naɪn][tuː; tə] - % ['gluːtn] [ænd; ənd][ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm] ['veriəs] [taɪps]

Pastry	flours	contain	9	to	10	%	gluten	and	are	made	from	various	types
糕点	面粉	包含	9	到	-	%	麸质	和	是	制成	从	各种各样的	类型

[ʌv; əv][sɔːft] [wiːt] .

of	soft	wheat	.
的	柔软的	小麦	.

糕点粉含有 9% 至 10% 的麸质，由各种类型的软质小麦制成。

['speʃ(ə)l] [keɪk] ['flauəz] [bɪ'lɔːŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['peɪstri]['flaʊər] [klæs] , [bʌt; bət][ɑːr; ər]['faɪnər][ɪn]['tekstʃər] .

Special	cake	flours	belong	to	the	pastry	flour	class	,	but	are	finer	in	texture	.
特别的	蛋糕	面粉	属于	到	这	糕点	面粉	班级	,	但	是	更精细	在	质地	.

特级蛋糕粉属于糕点粉类，但质地更细腻。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['slaɪtli] ['loʊər] [ɪn] ['gluːtn] ['kɑːntent] ([eɪt][tuː; tə][naɪn] %) , [ænd; ənd][ðə; ði] ['gluːtn] [ɪz]

They	are	slightly	lower	in	gluten	content	(	8	to	9	%	)	,	and	the	gluten	is
他们	是	轻微地	降低	在	麸质	内容	(	8	到	9	%	)	,	和	这	麸质	是

['iːv(ə)n]['sɑːftɚ, 'sɔftɚ] .

even	softer	.
甚至	更柔和	.

它们的麸质含量略低（8%至9%），而且麸质更软。

['peɪstri]['flaʊər] ['gɪvz] [beɪkt] ['prɑːdʌkt] [ə; eɪ]['tendər] [θɪn] [krʌst][ænd; ənd][ə; eɪ] ['delɪkət] [krʌm] .

Pastry	flour	gives	baked	products	a	tender	thin	crust	and	a	delicate	crumb	.
糕点	面粉	给予	烘焙	产品	一个	投标	薄的	地壳	和	一个	精美的	屑	.

糕点粉能使烘焙食品拥有酥脆的薄皮和细腻的内部组织。

['peɪstri]['flaʊər][kæn; kən] ['niːðər] [əb'zɔːrb][nɔːr] [rɪ'teɪn] ['mɔɪstʃər] [laɪk] [bred] [ænd; ənd][ɔːl] - ['pɜːrpəs]

Pastry	flour	can	neither	absorb	nor	retain	moisture	like	bread	and	all	-	purpose
糕点	面粉	能	两者都不	吸收	也不	保持	水分	喜欢	面包	和	全部	-	目的

['flauəz][ænd; ənd] ,

flours	and	,
面粉	和	,

糕点粉既不像面包粉和普通面粉那样能够吸收和保持水分，而且

['ðerfɔːr] , ['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] [ɪz] ['splendɪdli] [ə'dæptɪd][fɔːr; fər][juːz][wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['flaʊər] ,

therefore	,	sour	milk	or	buttermilk	is	splendidly	adapted	for	use	with	this	flour	,
所以	,	酸的	牛奶	或者	酪乳	是	精彩地	改编	为了	使用	和	这	面粉	,

因此，酸奶或酪乳非常适合与这种面粉一起使用。

[sɪns] [bəuθ][ɑːr; ər]['keɪpəb(ə)l][ʌv; əv] [rɪ'teɪnɪŋ] ['mɔɪstʃər] .

since	both	are	capable	of	retaining	moisture	.
自从	两个都	是	有能力的	的	保留	水分	.

因为两者都具有保持水分的能力。

[ɪf] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] [ɔːr]['fæməli]['flaʊər][ɪz]['spesɪfaɪd] [ɪn][ə; eɪ]['resəpi] , [ænd; ənd]['oʊnli]['peɪstri][ɪz][ə'veɪləb(ə)l]

If all - purpose or family flour is specified in a recipe , and only pastry is available

如果全部 - 目的 或者 家庭 面粉 是 指定的 在 一个 食谱 , 和 仅有的 糕点 是 可用的

,

,

,

如果食谱中指定使用普通面粉或家庭面粉，而您只有糕点粉，

[ɪn'kriːs] [ðə; ðɪ]['peɪstri]['flaʊər] ['slaɪtli] ([tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [fɔːr; fər] ['evri] [kʌp][ʌv; əv]['fæməli]['flaʊər]

increase the pastry flour slightly (two tablespoonfuls for every cup of family flour

增加 这 糕点 面粉 轻微地 (二 汤匙 为了 每一个 杯子 的 家庭 面粉

['spesɪfaɪd]) .

specified) .

指定的) .

稍微增加糕点粉的用量（每杯指定家用面粉加两汤匙糕点粉）。

[wen] ['peɪstri]['flaʊər][ɪz] [juːst] [ɪn] ['bɪskɪt] ['resəpɪz] ,

When pastry flour is used in biscuit recipes ,

什么时候 糕点 面粉 是 用过的 在 饼干 食谱 ,

当糕点粉用于饼干配方中时，

[ðə; ðɪ] [doʊ] [ɪz]['ræðər][sɔːft][ænd; ənd][ɪn'klaɪnd][tuː; tə][biː; bi] ['sʌmwʌt] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][roʊl] .

the dough is rather soft and inclined to be somewhat difficult to roll .

这 面团 是 相当 柔软的 和 倾斜 到 是 有些 难的 到 卷 .

面团比较软，擀起来有点困难。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['fɜːrðər] [ɪn'kriːsɪŋ] [ðə; ðɪ]['peɪstri]['flaʊər][tuː; tə]['stɪf(ə)n][ðə; ðɪ] [doʊ] ,

Instead of further increasing the pastry flour to stiffen the dough ,

反而 的 更远 增加 这 糕点 面粉 到 变硬 这 面团 ,

与其继续增加糕点粉来使面团变硬，

['betər] [rɪ'zʌlts] [ɑːr; ər]['riːəlaɪzd][baɪ]['juːzɪŋ][ðə; ðɪ] [doʊ] [fɔːr; fər] [drɑːpt] ['bɪskɪts] .

better results are realized by using the dough for dropped biscuits .

更好的 结果 是 已实现 经过 使用 这 面团 为了 掉落 饼干 .

使用这种面团制作落饼可以获得更好的效果。

['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd] ['meni] ['ʌðər] ['sɪmələr] [mə'tɪriəlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɔːrd] [ɪn][ə; eɪ][draɪ]

Flour , baking soda and many other similar materials should be stored in a dry

面粉 , 烘烤 苏打 和 许多 其他 相似的 材料 应该 是 存储 在 一个 干燥

[kuːl] [pleɪs] ,

cool place ,

凉爽的 地方 ,

面粉、小苏打和许多其他类似材料应该存放在阴凉干燥处。

[friː] [frʌm; frəm]['əudəz] . -

free from odors . 89

自由的 从 气味 . -

无异味。89

[keɪks]

Cakes

蛋糕

蛋糕

['ɔrɪndʒ] [loʊf]

ORANGE LOAF

橙子 面包

橙子面包

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri]['flaʊər]

2 cups pastry flour

2 杯子 糕点 面粉

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup butter , or other shortening
⅓ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

⅓ 杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['ɔrɪndʒ]
Grated rind of 1 orange
磨碎的 果皮 的 1 橙子

1个橙子的磨碎橙皮

¾ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , strained1 .
¾ cup orange juice , strained1 .
¾ 杯子 橙子 汁 , strained1 .

¾ 杯橙汁，过滤后[1]。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði] ['flaʊər] .
Sift , then measure the flour .
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift three times with the baking soda and salt . 2 .
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['leмən] ['kʌlərd] .
Cream the butter until light and lemon colored .
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Add sugar gradually , beating after each addition .
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['ɔːlmoʊst] [æz; əz]
3 . Slowly add the eggs which have been beaten until they are almost as
3 . 缓慢地 添加 这 鸡蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 他们 是 几乎 作为
[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .
stiff as whipped cream . 4 .
僵硬的 作为 鞭打 奶油 . 4 .

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .

Add	**the**	**orange**	**rind**	**.**
添加	这	橙子	果皮	.

加入橙皮。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər]

Alternately	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**and**	**orange**	**juice**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**after**
交替	添加	这	干燥	原料	和	橙子	汁	,	殴打	直到	光滑的	后

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

each	**addition**	**.**	**5**	**.**
每个	添加	.	5	.

交替加入干料和橙汁，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] ['peɪpər][laɪnd][loʊf][pæn] .

Turn	**into**	**a**	**greased**	**paper**	**lined**	**loaf**	**pan**	**.**
转动	进入	一个	涂油	纸	衬里	面包	平底锅	.

倒入抹了油的铺有烘焙纸的吐司模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

Bake	**.**	**6**	**.**
烤	.	6	.

烘焙.6.

[wen] [kuːl] [frɔːst][wɪð; wɪθ]['koʊkənʌt] ['ɔrɪndʒ] ['frɔːstɪŋ] .

When	**cool**	**frost**	**with**	**Coconut**	**Orange**	**Frosting**	**.**
什么时候凉爽的		霜	和	椰子	橙子	糖霜	.

冷却后，淋上椰子橙味糖霜。

[ə'maʊnt] : [sɪks] × - [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

Amount	**:**	**6**	**×**	**10**	**inch**	**pan**	**Temperature**	**:**	**350°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**50**	**minutes**
数量	:	6	×	-	英寸	平底锅	温度	:	350°	F	.	时间	:	-	分钟

份量：6 × 10 英寸烤盘 温度：350°F 时间：50 分钟

[siː] [peɪdʒ][eɪt]

See	**page**	**8**
看	页	8

参见第8页

['mɑːrb(ə)l] [keɪk]

MARBLE	**CAKE**
大理石	蛋糕

大理石蛋糕

2½ [kʌps] ['peɪstri]['flaʊər]

2½	**cups**	**pastry**	**flour**
2½	杯子	糕点	面粉

2.5 杯糕点粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**,**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	,	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	tablespoons	lemon	juice
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]

¾	cup	sweet	milk
¾	杯子	甜的	牛奶

¾ 杯甜牛奶

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

½	teaspoon	cloves
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼	teaspoon	nutmeg
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

¼	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
¼	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

¼ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['teɪblspuːn] molasses1 .

1	tablespoon	molasses1	.
1	汤匙	molasses1	.

1汤匙糖蜜。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	the	flour	.
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .

Sift	three	times	with	the	1	teaspoon	baking	soda	and	salt	.	2	.
筛	三	时代	和	这	1	茶匙	烘烤	苏打	和	盐	.	2	.

将面粉与 1 茶匙小苏打和盐一起过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .

Cream	the	butter	until	light	and	lemon	colored	.
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli] , [ˈbiːtɪŋ] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .

Add	sugar	gradually	,	beating	after	each	addition	.
添加	糖	逐步地	,	殴打	后	每个	添加	.

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . [ˈsloʊli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [ˈbiːtn] [ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ˈɔːlmoʊst][æz; əz]

3	.	Slowly	add	the	eggs	which	have	been	beaten	until	they	are	almost	as
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

stiff	as	whipped	cream	.	4	.
僵硬的	作为	鞭打	奶油	.	4	.

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[kəmˈbaɪn] [ðə; ði] [ˈlemən] [dʒuːs][ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	the	lemon	juice	and	milk	.
结合	这	柠檬	汁	和	牛奶	.

将柠檬汁和牛奶混合。

[ˈɔːltərnətli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði][ˈlɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət][ə; eɪ]

Alternately	add	the	dry	ingredients	and	the	liquid	,	a	small	amount	at	a
交替	添加	这	干燥	原料	和	这	液体	,	一个	小的	数量	在	一个

[taɪm] ,

time	,
时间	,

交替加入干料和液体，每次少量添加。

[ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

beating	until	smooth	after	each	addition	.	5	.
殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.	5	.

每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[dɪˈvaɪd] [ˈbætər] [ɪn] [tuː] [ˈiːkwəl][pɑːrts] . [sɪks] .

Divide	batter	in	two	equal	parts	.	6	.
划分	连击	在	二	平等的	部分	.	6	.

将面糊分成两等份。6.

[tuː; tə][pɑːrt][wʌn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [vəˈnɪlə] . [ˈsɛvən] .

To	part	one	,	add	the	vanilla	.	7	.
到	部分	一	,	添加	这	香草	.	7	.

第一部分，加入香草.7。

[tuː; tə][ðə; ði] [ˈʌðər] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [wel] [mɪkst] ¼ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə][ænd; ənd][ˈspaɪsɪz] , [ðen]

To	the	other	,	add	the	well	mixed	¼	teaspoon	baking	soda	and	spices	,	then
到	这	其他	,	添加	这	出色地	混合	¼	茶匙	烘烤	苏打	和	香料	,	然后

[ðə; ði] [məˈlæsɪz] .

the	molasses	.
这	糖蜜	.

在另一个面糊中加入充分混合的 1/4 茶匙小苏打和香料，然后加入糖蜜。

[blend] [wel] . [eɪt] .

Blend	well	.	8	.
混合	出色地	.	8	.

充分混合。8.

[pleɪs] [ˈbætər] [ɪn] [griːst] [loʊf][pæn][baɪ] [ˈspuːnˌfʊlz] , [ˈɔːltərneɪtɪŋ] [ðə; ði] [laɪt] [ænd; ənd][dɑːrk] [ˈbætəz]

Place	batter	in	greased	loaf	pan	by	spoonfuls	,	alternating	the	light	and	dark	batters
地方	连击	在	涂油	面包	平底锅	经过	一勺	,	交替	这	光	和	黑暗的	击球手

,

,

,

将面糊用勺子舀入抹了油的吐司模具中，深浅面糊交替放入。

[ðʌs] ['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] ['mɑːrbld] [ɪ'fekt] .
thus **giving** **a** **marbled** **effect** **.**
因此 给予 一个 大理石纹 影响 .

从而呈现出大理石纹理效果。

[beɪk] . [naɪn] .
Bake **.** **9** **.**
烤 . 9 .

烘焙.9.

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] .
Frost **with** **Butter** **Frosting** **.**
霜 和 黄油 糖霜 .

用奶油糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [naɪn] × [faɪv] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ] -
Amount **:** **9** **×** **5** **inch** **pan** **Temperature** **:** **350°** **F** **.** **Time** **:** **45** **-** **50** **minutes** **See** **page** **810**
数量 : 9 × 5 英寸 平底锅 温度 : 350° F . 时间 : - - - 分钟 看 页 -

份量：9×5英寸烤盘 温度：350°F 时间：45-50分钟 参见第810页

[deɪt] [nʌt] ['leɪər] [keɪk]
DATE **NUT** **LAYER** **CAKE**
日期 坚果 层 蛋糕

枣椰千层蛋糕

2⅓ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2⅓ **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2⅓ 杯子 全部 - 目的 面粉

2⅓ 杯通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
¾ **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
¾ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['bʌtərmɪlk]
1 **cup** **buttermilk**
1 杯子 酪乳

杯酪乳

[wʌn] [kʌp] [deɪts] , ['veri] ['faɪnli] [kʌt]
1 cup dates , very finely cut
1 杯子 日期 , 非常 精细地 切

杯切碎的枣

[wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] chopped1 .
1 cup nutmeats , coarsely chopped1 .
1 杯子 坚果 , 粗略地 chopped1 .

杯粗切的坚果仁。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .
Sift , then measure the flour .
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift three times with baking soda and salt .
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 和 盐 .

加入小苏打和盐，过筛三次。

[ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['setlɪŋ] [ʌv; əv] [deɪts] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði]
All - purpose flour is used to prevent settling of dates to the bottom of the
全部 - 目的 面粉 是 用过的 到 防止 安顿 的 日期 到 这 底部 的 这
[keɪk] . [ˌtuː'tuː] .
cake . 2 .
蛋糕 . 2 .

使用普通面粉是为了防止枣泥沉淀到蛋糕底部。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
Cream the butter until light and lemon colored .
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add sugar gradually , beating after each addition .
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz]
3 . Slowly add the eggs which have been beaten until they are almost as
3 . 缓慢地 添加 这 鸡蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 他们 是 几乎 作为
[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .
stiff as whipped cream .
僵硬的 作为 鞭打 奶油 .

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[fɔːr] . ['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð]
4 . Alternately add the dry ingredients and the liquid , beating until smooth
4 . 交替 添加 这 干燥 原料 和 这 液体 , 殴打 直到 光滑的
['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .
after each addition . 5 .
后 每个 添加 . 5 .

4. 将干料和液体交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

['kwɪkli] [foʊld][ɪn][ðə; ði] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['flaʊərd] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn]
Quickly fold in the dates and nuts which have been floured with 1 tablespoon
迅速地 折叠 在 这 日期 和 坚果 哪个 有 到过 撒了面粉 和 1 汤匙
[ʌv; əv][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] . [sɪks] .
of the dry ingredients . 6 .
的 这 干燥 原料 . 6 .

快速拌入用 1 汤匙干料裹上面粉的枣和坚果。6.

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] ['leɪər] [keɪk] [pænz] .

Turn	**into**	**greased**	**layer**	**cake**	**pans**	**.**
转动	进入	涂油	层	蛋糕	平底锅	.

倒入抹了油的千层蛋糕模具中。

[beɪk] . ['sɛvən] .

Bake	**.**	**7**	**.**
烤	.	7	.

烘焙.7.

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] ['meɪp(ə)l] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] .

Frost	**with**	**Maple**	**Cream**	**Frosting**	**.**
霜	和	枫	奶油	糖霜	.

用枫糖奶油糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [ˌtuː'tuː] — [naɪn] [ɪntʃ] [pænz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	**:**	**2**	**—**	**9**	**inch**	**pans**	**Temperature**	**:**	**350°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**30**	**-**	**35**	**minutes**
数量	:	2	—	9	英寸	平底锅	温度	:	350°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

份量：2个9英寸烤盘 温度：350°F（约175°C） 时间：30-35分钟

['saʊər] [mɪlk] ['tʃɔːklət] [keɪk]

SOUR	**MILK**	**CHOCOLATE**	**CAKE**
酸的	牛奶	巧克力	蛋糕

酸牛奶巧克力蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊər]

2	**cups**	**pastry**	**flour**
2	杯子	糕点	面粉

2杯糕点粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**,**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	, 或者		其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [skwer] ([ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

2	**squares**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**unsweetened**	**chocolate**
2	正方形	(	2	盎司	)	无糖	巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]

1	**cup**	**sour**	**milk**
1	杯子	酸的	牛奶

杯酸奶

[wʌn] ['tiːspuːn] vanilla1 .

1	**teaspoon**	**vanilla1**	**.**
1	茶匙	vanilla1	.

1茶匙香草精。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	**three**	**times**	**with**	**baking**	**soda**	**and**	**salt**	**.**	**2**	**.**
筛	三	时代	和	烘烤	苏打	和	盐	.	2	.

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .

Cream	**the**	**butter**	**until**	**light**	**and**	**lemon**	**colored**	**.**
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	糖	逐步地	,	殴打	后	每个	添加	.

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['ɔːlmoʊst] [æz; əz]

3	**.**	**Slowly**	**add**	**the**	**eggs**	**which**	**have**	**been**	**beaten**	**until**	**they**	**are**	**almost**	**as**
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

stiff	**as**	**whipped**	**cream**	**.**
僵硬的	作为	鞭打	奶油	.

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[fɔːr] . ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [meltid] [ænd; ənd] [kuːld] . [faɪv] .

4	**.**	**Gradually**	**add**	**the**	**chocolate**	**which**	**has**	**been**	**melted**	**and**	**cooled**	**.**	**5**	**.**
4	.	逐步地	添加	这	巧克力	哪个	有	到过	融化	和	冷却	.	5	.

4. 将融化并冷却后的巧克力逐渐加入。5.

[stɜːr] [ðə; ði] [və'nɪlə] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] .

Stir	**the**	**vanilla**	**into**	**the**	**milk**	**.**
搅拌	这	香草	进入	这	牛奶	.

将香草精拌入牛奶中。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

Alternately	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**and**	**the**	**liquid**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**,**
交替	添加	这	干燥	原料	和	这	液体	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	,

交替加入干料和液体，每次少量添加。

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [sɪks] .

beating	**until**	**smooth**	**after**	**each**	**addition**	**.**	**6**	**.**
殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.	6	.

每次加入后都要搅拌至顺滑。6.

[tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [griːst] [loʊf] [pæn] .

Turn	**into**	**a**	**greased**	**loaf**	**pan**	**.**
转动	进入	一个	涂油	面包	平底锅	.

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] . ['sɛvən] .
Bake . **7** .
烤 . 7 .

烘焙.7.

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] [sɔːft] ['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ] .
Frost **with** **Soft** **Chocolate** **Icing** .
霜 和 柔软的 巧克力 糖霜 .

用软巧克力糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [pæn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 325° [ef] . [taɪm] : - minutes11
Amount : **8** × **8** **inch** **pan** **Temperature** : **325°** **F** . **Time** : **60** **minutes11**
数量 : 8 × 8 英寸 平底锅 温度 : 325° F . 时间 : - minutes11

份量：8×8英寸烤盘 温度：325°F 时间：60分钟

[dɪ'zɜːrt] ['dʒɪndʒərbred]
DESSERT **GINGERBREAD**
甜点 姜饼

甜点姜饼

1½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
1½ **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
1½ 杯子 全部 - 目的 面粉

1.5 杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
1 **teaspoon** **ginger**
1 茶匙 姜

1茶匙姜

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ **cup** **molasses**
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

¾ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] water1 .
¾ **cup** **boiling** **water1** .
¾ 杯子 沸腾 water1 .

¾ 杯沸水1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .
Sift , then measure the flour .
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θri:] [taɪmz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['dʒɪndʒər] . [ˌtu:'tu:] .
Sift three times with the baking soda , salt and ginger . 2 .
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 姜 . 2 .

将小苏打、盐和姜过筛三次。2.

[kri:m] [ðə; ði] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cream the shortening until it is light and fluffy .
奶油 这 缩短 直到 它 是 光 和 蓬松的 .

将起酥油搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['bi:tɪŋ] ['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θri:] .
Add the sugar gradually , beating after each addition . 3 .
添加 这 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[nekst] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [ʌn'bi:tn] [eg] , ['bi:tɪŋ] ['brɪskli] . [fɔ:r] .
Next , add the unbeaten egg , beating briskly . 4 .
下一个 , 添加 这 不败 蛋 , 殴打 轻快地 . 4 .

接下来，加入未打散的鸡蛋，快速搅拌。4.

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [mə'læsɪz] .
Add the molasses .
添加 这 糖蜜 .

加入糖蜜。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] , ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .
Then add the dry ingredients , beating until smooth .
然后 添加 这 干燥 原料 , 殴打 直到 光滑的 .

然后加入干料，搅拌至顺滑。

[stɜ:r][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] . [faɪv] .
Stir in boiling water . 5 .
搅拌 在 沸腾 水 . 5 .

5. 加入沸水搅拌。

[tɜ:rn]['ɪntu:] [gri:st] [loʊf][pæn] .
Turn into greased loaf pan .
转动 进入 涂油 面包 平底锅 .

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[ə'maʊnt] : [eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350°
Amount : 8 × 8 inch pan Temperature : 350°
数量 : 8 × 8 英寸 平底锅 温度 : 350°

份量：8×8英寸烤盘 温度：350°

[ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [si:] [peɪdʒ][eɪt]
F . Time : 30 - 40 minutes See page 8
F . 时间 : - - - 分钟 看 页 8

F. 时间：30-40分钟 参见第8页

['lemən] [loʊf] [keɪk]
LEMON LOAF CAKE
柠檬 面包 蛋糕

柠檬磅蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊər]
2 **cups** **pastry** **flour**
2 杯子 糕点 面粉

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
½ **cup** **sweet** **milk**
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] juice1 .
1½ **tablespoons** **lemon** **juice1** **.**
1½ 汤匙 柠檬 juice1 .

1.5汤匙柠檬汁

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift **three** **times** **with** **baking** **soda** **and** **salt** **.** **2** **.**
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
Cream **the** **butter** **until** **light** **and** **lemon** **colored** **.**
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] .
Add **sugar** **gradually** **.**
添加 糖 逐步地 .

糖要慢慢加。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz]

3	**.**	**Slowly**	**add**	**the**	**eggs**	**which**	**have**	**been**	**beaten**	**until**	**they**	**are**	**almost**	**as**
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

stiff	**as**	**whipped**	**cream**	**.**
僵硬的	作为	鞭打	奶油	.

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

[fɔːr] . ['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð]

4	**.**	**Alternately**	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**and**	**the**	**liquid**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**
4	.	交替	添加	这	干燥	原料	和	这	液体	,	殴打	直到	光滑的

['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

after	**each**	**addition**	**.**
后	每个	添加	.

4. 交替加入干料和液体，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] , ['blendɪŋ] [ɪn] [wel] . [faɪv] .

Add	**lemon**	**juice**	**,**	**blending**	**in**	**well**	**.**	**5**	**.**
添加	柠檬	汁	,	混合	在	出色地	.	5	.

加入柠檬汁，搅拌均匀。5.

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [loʊf][pæn] .

Turn	**into**	**greased**	**loaf**	**pan**	**.**
转动	进入	涂油	面包	平底锅	.

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

Bake	**.**	**6**	**.**
烤	.	6	.

烘焙.6.

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ] ½ ['resəpi] [ʌv; əv] ['flʌfi] ['frɔːstɪŋ] .

Cover	**with**	**Lemon**	**Filling**	**and**	**top**	**with**	**½**	**recipe**	**of**	**Fluffy**	**Frosting**	**.**
覆盖	和	柠檬	填充	和	顶部	和	½	食谱	的	蓬松的	糖霜	.

盖上柠檬馅料，再淋上半份蓬松糖霜。

[ə'maʊnt] : [eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] 350°

Amount	**:**	**8**	**×**	**8**	**inch**	**pan**	**Temperature**	**350°**
数量	:	8	×	8	英寸	平底锅	温度	350°

份量：8×8英寸烤盘 温度：350°

[ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

F	**.**	**Time**	**:**	**45**	**minutes**
F	.	时间	:	-	分钟

F. 时间：45分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	**page**	**17**
看	页	-

参见第17页

[ˌθæŋks'gɪvɪŋ] [stiːmd] ['pʊdɪŋ]

THANKSGIVING	**STEAMED**	**PUDDING**
感恩	蒸	布丁

感恩节蒸布丁

[θriː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

3	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
3	杯子	全部	-	目的	面粉

3杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ **teaspoon** **cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] [meɪs]
½ **teaspoon** **mace**
½ 茶匙 锤

½茶匙肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
½ **teaspoon** **allspice**
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[wʌn] [kʌp] ['suːɪt] , ['faɪnli] [graʊnd]
1 **cup** **suet** **,** **finely** **ground**
1 杯子 羊脂 , 精细地 地面

杯牛油，磨成粉末

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 **cup** **molasses**
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
1 **cup** **sweet** **milk**
1 杯子 甜的 牛奶

杯甜牛奶

1½ [kʌps] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] , chopped1 .
1½ **cups** **seedless** **raisins** **,** **chopped1** **.**
1½ 杯子 无籽 葡萄干 , chopped1 .

1.5 杯无籽葡萄干，切碎。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .
Sift **three** **times** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **spices** **.** **2** **.**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 . 2 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kəm'baɪn] ['suːɪt] , [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [mɪlk] . [θriː] .
Combine **suet** **,** **molasses** **and** **milk** **.** **3** **.**
结合 羊脂 , 糖蜜 和 牛奶 . 3 .

将牛油、糖蜜和牛奶混合。3.

[tuː; tə][ðə; ði]['suːɪt]['mɪkstʃər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

To	**the**	**suet**	**mixture**	**,**	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**.**
到	这	羊脂	混合物	,	添加	这	干燥	原料	,	殴打	直到	光滑的	.

将干料加入牛油混合物中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['reɪzɪnz] . [fɔːr] .

Add	**raisins**	**.**	**4**	**.**
添加	葡萄干	.	4	.

加入葡萄干。4.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːst] [pæn][ɔːr][moʊld] .

Turn	**into**	**a**	**well**	**greased**	**pan**	**or**	**mold**	**.**
转动	进入	一个	出色地	涂油	平底锅	或者	模具	.

倒入抹了油的平底锅或模具中。

['kʌvər] .

Cover	**.**
覆盖	.

覆盖。

[stiːm] [θriː]['aʊərz] . [faɪv] .

Steam	**3**	**hours**	**.**	**5**	**.**
蒸汽	3	小时	.	5	.

蒸煮 3.5 小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːrd] [sɔːs] [ɔːr] ['foʊmi] [sɔːs] .

Serve	**with**	**Hard**	**Sauce**	**or**	**Foamy**	**Sauce**	**.**
服务	和	难的	酱	或者	泡沫状	酱	.

可搭配硬酱或泡沫酱食用。

[ə'maʊnt] : - servings12

Amount	**:**	**12**	**servings12**
数量	:	-	servings12

份量：12份

[dɑːrk] [fruːt] [keɪk]

DARK	**FRUIT**	**CAKE**
黑暗的	水果	蛋糕

黑巧克力蛋糕

[faɪv] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

5	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
5	杯子	全部	-	目的	面粉

5杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

½	**teaspoon**	**cloves**
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [meɪs]
½ teaspoon mace
½ 茶匙 锤

½茶匙肉豆蔻

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 pound butter , or other shortening
1 磅 黄油 , 或者 其他 缩短

1磅黄油或其他起酥油

[wʌn] [paʊnd] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 pound sifted brown sugar
1 磅 筛过的 棕色的 糖

1磅过筛红糖

[eɪt] [egz]
8 eggs
8 鸡蛋

8个鸡蛋

½ [paʊnd] [iːtʃ] ['kændid] ['tʃeriːz] , ['sɪtrən] , ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] , ['faɪnli] [slaɪst]
½ pound each candied cherries , citron , orange and lemon peel , finely sliced
½ 磅 每个 脯 樱桃 , 香橼 , 橙子 和 柠檬 果皮 , 精细地 切片

蜜饯樱桃、香橼、橙皮和柠檬皮各半磅，切成细丝

[wʌn] [paʊnd] ['ɑːməndz] , [blæntʃt] [ænd; ənd] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]
1 pound almonds , blanched and shredded
1 磅 杏仁 , 焯水 和 碎

1磅杏仁，去皮切碎

[wʌn] [paʊnd] ['siːdləs] ['reɪzɪnz]
1 pound seedless raisins
1 磅 无籽 葡萄干

1磅无籽葡萄干

[wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts]
1 pound currants
1 磅 醋栗

1磅醋栗

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[wʌn] [kʌp] ['hʌni]
1 cup honey
1 杯子 蜂蜜

杯蜂蜜

½ [kʌp] molasses1 .
½ cup molasses1 .
½ 杯子 molasses1 .

½ 杯糖蜜1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði] ['flaʊər] .
Sift , then measure the flour .
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .
Sift three times with baking soda , salt and spices . 2 .
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 . 2 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .

Cream	**the**	**butter**	**until**	**light**	**and**	**lemon**	**colored**	**.**
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	糖	逐步地	,	殴打	后	每个	添加	.

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz]

3	**.**	**Slowly**	**add**	**the**	**eggs**	**which**	**have**	**been**	**beaten**	**until**	**they**	**are**	**almost**	**as**
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

stiff	**as**	**whipped**	**cream**	**.**	**4**	**.**
僵硬的	作为	鞭打	奶油	.	4	.

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] , ['hʌni] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] . [faɪv] .

Add	**the**	**fruits**	**and**	**nuts**	**,**	**then**	**add**	**water**	**,**	**honey**	**and**	**molasses**	**.**	**5**	**.**
添加	这	水果	和	坚果	,	然后	添加	水	,	蜂蜜	和	糖蜜	.	5	.

加入水果和坚果，然后加入水、蜂蜜和糖蜜。5.

[ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [sɪks] .

Add	**dry**	**ingredients**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**after**	**each**	**addition**	**.**	**6**	**.**
添加	干燥	原料	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.	6	.

6.

[tɜːrn]['ɪntuː][ˌtuː'tuː]['peɪpər] - [laɪnd] [tuːb] [pænz] .

Turn	**into**	**2**	**paper**	**-**	**lined**	**tube**	**pans**	**.**
转动	进入	2	纸	-	衬里	管子	平底锅	.

将面糊倒入两个铺有纸的管状模具中。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[ə'maʊnt] : - [paʊndz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 250° [ef] . [taɪm] : 3½ ['aʊərz]

Amount	**:**	**10**	**pounds**	**Temperature**	**:**	**250°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**3½**	**hours**
数量	:	-	磅	温度	:	250°	F	.	时间	:	3½	小时

数量：10磅；温度：250华氏度；时间：3.5小时

[beɪkt] [pruːn] ['pʊdɪŋ]

BAKED	**PRUNE**	**PUDDING**
烘焙	修剪	布丁

烤西梅布丁

1½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1½	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1½	杯子	全部	-	目的	面粉

1.5 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

½	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
½	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ cup butter , or other shortening
¼ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

¼ 杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [dʒuːs] [frʌm; frəm] [pruːnz]
½ cup juice from prunes
½ 杯子 汁 从 西梅

半杯西梅汁

[wʌn] [kʌp] [stuːd] [pruːnz] , [dreɪnd] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑːpt]
1 cup stewed prunes , drained and finely chopped
1 杯子 炖 西梅 , 排水 和 精细地 切碎

杯炖西梅干，沥干水分并切碎

½ [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] cut1 .
½ cup nutmeats , coarsely cut1 .
½ 杯子 坚果 , 粗略地 cut1 .

½ 杯粗切的坚果仁[1]。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [ˌtuː'tuː] .
Sift three times with baking soda , salt and cinnamon . 2 .
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 , 盐 和 肉桂 . 2 .

将混合物与小苏打、盐和肉桂一起过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
Cream the butter until it is light and lemon colored .
奶油 这 黄油 直到 它 是 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .
Add sugar gradually , beating after each addition . 3 .
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

['brɪskli] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [wel] ['biːtn] [eg] .
Briskly stir in the well beaten egg .
轻快地 搅拌 在 这 出色地 被打败 蛋 .

快速搅拌入打好的鸡蛋。

[fɔːr] . ['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pruːn] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət]

4	.	Alternately	add	the	dry	ingredients	and	prune	juice	,	a	small	amount	at
4	.	交替	添加	这	干燥	原料	和	修剪	汁	,	一个	小的	数量	在

[ə; eɪ][taɪm] ,

a	time	,
一个	时间	,

4. 将干料和西梅汁交替少量加入，

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

beating	until	smooth	after	each	addition	.	5	.
殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.	5	.

每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[læst] , ['kerfəli] [stɜːr][ɪn][ðə; ði] [pruːnz] [ænd; ənd] ['nʌtˌmit] . [sɪks] .

Last	,	carefully	stir	in	the	prunes	and	nutmeats	.	6	.
最后的	,	小心	搅拌	在	这	西梅	和	坚果	.	6	.

最后，轻轻拌入西梅干和坚果仁。6.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [tuːb] [pæn] .

Turn	into	a	greased	tube	pan	.
转动	进入	一个	涂油	管子	平底锅	.

将其放入涂了油的管状烤盘中。

[beɪk] . ['sɛvən] .

Bake	.	7	.
烤	.	7	.

烘焙.7.

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

Serve	with	whipped	cream	.
服务	和	鞭打	奶油	.

佐以鲜奶油食用。

[ə'maʊnt] : [ˌtuː'tuː][kjuː'tiː] . [tuːb] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375°

Amount	:	2	qt	.	tube	pan	Temperature	:	375°
数量	:	2	qt	.	管子	平底锅	温度	:	375°

用量：2夸脱管状烤盘 温度：375°

[ef] . [taɪm] : [wʌn] hour13

F	.	Time	:	1	hour13
F	.	时间	:	1	hour13

F. 时间：1小时13分钟

['feɪvərɪt] [spaɪs] [keɪk]

FAVORITE	SPICE	CAKE
最喜欢的	香料	蛋糕

最爱的香料蛋糕

2½ [kʌps] ['peɪstri]['flaʊər]

2½	cups	pastry	flour
2½	杯子	糕点	面粉

2.5 杯糕点粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
2 **teaspoons** **cinnamon**
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ **teaspoon** **cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
1 **cup** **sifted** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
¾ **cup** **sweet** **milk**
¾ 杯子 甜的 牛奶

¾ 杯甜牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] vinegar1 .
2 **tablespoons** **vinegar1** **.**
2 汤匙 vinegar1 .

2汤匙醋1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .
Sift **again** **with** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **spices** **.**
筛 再次 和 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 .

再次过筛，加入小苏打、盐和香料。

[ˌtuːˈtuː] . [kriːm] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
2 **.** **Cream** **butter** **until** **light** **and** **lemon** **colored** **.**
2 . 奶油 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

2. 将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Add **sugar** **gradually** **,** **beating** **after** **each** **addition** **.**
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz]

3	.	Slowly	add	the	eggs	which	have	been	beaten	until	they	are	almost	as
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[θɪk] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

thick	as	whipped	cream	.	4	.
厚的	作为	鞭打	奶油	.	4	.

3. 慢慢加入打发的鸡蛋，直到混合物变得像鲜奶油一样浓稠。4.

[kəm'baɪn] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	vinegar	and	milk	.
结合	醋	和	牛奶	.

将醋和牛奶混合。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ][ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər]

Alternately	add	the	dry	and	the	liquid	ingredients	,	beating	until	smooth	after
交替	添加	这	干燥	和	这	液体	原料	,	殴打	直到	光滑的	后

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

each	addition	.	5	.
每个	添加	.	5	.

将干料和液体料交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [keɪk] [pæn] .

Turn	into	a	greased	cake	pan	.
转动	进入	一个	涂油	蛋糕	平底锅	.

倒入抹了油的蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] . [sɪks] .

Bake	in	a	moderate	oven	.	6	.
烤	在	一个	缓和	烤箱	.	6	.

6. 用中等温度的烤箱烘烤。

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] .

Frost	with	Butter	Frosting	.
霜	和	黄油	糖霜	.

用奶油糖霜装饰。

[ə'maʊnt] : [eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350°

Amount	:	8	×	8	inch	pan	Temperature	:	350°
数量	:	8	×	8	英寸	平底锅	温度	:	350°

份量：8×8英寸烤盘 温度：350°

[ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

F	.	Time	:	40	-	45	minutes
F	.	时间	:	-	-	-	分钟

F. 时间：40-45分钟

[red] ['dɛvəlz] [keɪk]

RED	DEVIL'S	CAKE
红色的	魔鬼的	蛋糕

红魔鬼蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri]['flaʊər]

2	cups	pastry	flour
2	杯子	糕点	面粉

2杯糕点粉

1¼ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1¼	teaspoons	Arm	&	Hammer	Cow	Brand	Baking	Soda
1¼	茶匙	手臂	&	锤	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1¼茶匙 Arm & Hammer Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter , or other shortening
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [skwer] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɔːklət]
2 squares (2 ounces) unsweetened chocolate
2 正方形 (2 盎司) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
¾ cup sour milk or buttermilk
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

¾ 杯酸奶或酪乳

⅓ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] water1 .
⅓ cup boiling water1 .
⅓ 杯子 沸腾 water1 .

1/3 杯沸水

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði] ['flaʊər] .
Sift , then measure the flour .
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift three times with the baking soda and salt . 2 .
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
Cream the butter until light and lemon colored .
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Add sugar gradually , beating after each addition until light and fluffy .
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 直到 光 和 蓬松的 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌至蓬松轻盈。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz]

3	**.**	**Slowly**	**add**	**the**	**eggs**	**which**	**have**	**been**	**beaten**	**until**	**they**	**are**	**almost**	**as**
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[stɪf] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

stiff	**as**	**whipped**	**cream**	**.**
僵硬的	作为	鞭打	奶油	.

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɔːklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [meltid][ænd; ənd] [kuːld] . [fɔːr] .

Gradually	**add**	**the**	**chocolate**	**which**	**has**	**been**	**melted**	**and**	**cooled**	**.**	**4**	**.**
逐步地	添加	这	巧克力	哪个	有	到过	融化	和	冷却	.	4	.

将融化并冷却后的巧克力逐渐加入。4.

[stɜːr][ðə; ði] [və'nɪlə] ['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] .

Stir	**the**	**vanilla**	**into**	**the**	**milk**	**.**
搅拌	这	香草	进入	这	牛奶	.

将香草精拌入牛奶中。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði][mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər]

Alternately	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**and**	**the**	**milk**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**after**
交替	添加	这	干燥	原料	和	这	牛奶	,	殴打	直到	光滑的	后

[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

each	**addition**	**.**
每个	添加	.

将干料和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [wel] . [faɪv] .

Add	**the**	**boiling**	**water**	**and**	**beat**	**in**	**well**	**.**	**5**	**.**
添加	这	沸腾	水	和	打	在	出色地	.	5	.

加入沸水并充分搅拌。5.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [keɪk] [pæn] .

Turn	**into**	**a**	**greased**	**cake**	**pan**	**.**
转动	进入	一个	涂油	蛋糕	平底锅	.

倒入抹了油的蛋糕模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

Bake	**.**	**6**	**.**
烤	.	6	.

烘焙.6.

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] [kwɪk] ['bʌtərskɑːtʃ] ['aɪsɪŋ] .

Frost	**with**	**Quick**	**Butterscotch**	**Icing**	**.**
霜	和	快的	奶油糖果	糖霜	.

用速成奶油糖霜装饰。

[let] [keɪk] [stænd] [tuː] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [red] ['kʌlər][tuː; tə] [dɪ'veləp] .

Let	**cake**	**stand**	**two**	**hours**	**before**	**cutting**	**to**	**allow**	**the**	**red**	**color**	**to**	**develop**	**.**
让	蛋糕	站立	二	小时	前	切割	到	允许	这	红色的	颜色	到	发展	.

蛋糕切之前先静置两个小时，让红色充分显现。

[ə'maʊnt] : [ˌtuː'tuː] — [eɪt] [ɪntʃ] ['leər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	**:**	**2**	**—**	**8**	**inch**	**layers**	**Temperature**	**:**	**350°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**25**	**-**	**30**	**minutes**
数量	:	2	—	8	英寸	层	温度	:	350°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

份量：2层，每层8英寸厚；温度：350°F；时间：25-30分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	**page**	**1714**
看	页	-

参见第1714页

['hʌni] ['daiəmənds]
HONEY **DIAMONDS**
蜂蜜 钻石

蜂蜜钻石

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊər]
2 **cups** **pastry** **flour**
2 杯子 糕点 面粉

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
¼ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

¼ 杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
1 **cup** **sifted** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

⅓ [kʌp] ['hʌni]
⅓ **cup** **honey**
⅓ 杯子 蜂蜜

三分之一杯蜂蜜

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
½ **cup** **sweet** **milk**
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

Nutmeats1 .
Nutmeats1 **.**
Nutmeats1 .

坚果1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði] ['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift **three** **times** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **cinnamon** **.** **2** **.**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 肉桂 . 2 .

将小苏打、盐和肉桂过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['leмən] ['kʌlərd] .

Cream	**the**	**butter**	**until**	**light**	**and**	**lemon**	**colored**	**.**
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .

Add	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**.**	**3**	**.**
添加	糖	逐步地	,	殴打	后	每个	添加	.	3	.

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[kəm'baɪn] ['hʌni] [ænd; ənd] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz] [stɪf]

Combine	**honey**	**and**	**eggs**	**which**	**have**	**been**	**beaten**	**until**	**they**	**are**	**almost**	**as**	**stiff**
结合	蜂蜜	和	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为	僵硬的

[æz; əz] [wɪpt] [kriːm] .

as	**whipped**	**cream**	**.**
作为	鞭打	奶油	.

将蜂蜜和打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] - ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .

Add	**to**	**the**	**butter**	**-**	**sugar**	**mixture**	**.**
添加	到	这	黄油	-	糖	混合物	.

加入黄油糖混合物中。

[blend] [wel] .

Blend	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分混合。

[fɔːr] . ['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

4	**.**	**Alternately**	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**and**	**milk**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**.**
4	.	交替	添加	这	干燥	原料	和	牛奶	,	殴打	后	每个	添加	.

[faɪv] .

5	**.**
5	.

4. 将干料和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌均匀。5.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] ['ʃæloʊ] [keɪk] [pæn] .

Turn	**into**	**a**	**greased**	**shallow**	**cake**	**pan**	**.**
转动	进入	一个	涂油	浅的	蛋糕	平底锅	.

倒入抹了油的浅蛋糕模具中。

[beɪk] . [sɪks] .

Bake	**.**	**6**	**.**
烤	.	6	.

烘焙.6.

[frɔːst][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['aɪsɪŋ] .

Frost	**with**	**Butter**	**Icing**	**.**
霜	和	黄油	糖霜	.

用奶油糖霜装饰。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['nʌtˌmit] .

Garnish	**with**	**nutmeats**	**.**
装饰	和	坚果	.

用坚果仁装饰。

[kʌt] [ɪn] ['daɪmənd] [ʃeɪpt] ['piːsɪz] .

Cut	**in**	**diamond**	**shaped**	**pieces**	**.**
切	在	钻石	形状	件	.

切成菱形块。

[əˈmaʊnt] : [naɪn] × [naɪn] [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː]
Amount : **9** × **9** **inch** **pan** **Temperature** : **350°** **F** . **Time** : **45** - **50** **minutes** **See**
数量 : 9 × 9 英寸 平底锅 温度 : 350° F . 时间 : - - - 分钟 看
[peɪdʒ][eɪt]
page **8**
页 8

份量：9×9英寸烤盘 温度：350°F 时间：45-50分钟 参见第8页

[fruːt] [kʌp] [keɪks]
FRUIT **CUP** **CAKES**
水果 杯子 蛋糕

水果纸杯蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊər]
2 **cups** **pastry** **flour**
2 杯子 糕点 面粉

2杯糕点粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
½ **teaspoon** **allspice**
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
1 **cup** **sifted** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
1⅓ **tablespoons** **vinegar**
1⅓ 汤匙 醋

1⅓汤匙醋

⅔ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
⅔ **cup** **sweet** **milk**
⅔ 杯子 甜的 牛奶

⅔ 杯甜牛奶

[wʌn] [kʌp] [deɪts] , ['faɪnli] [kʌt]

1	cup	dates	,	finely	cut
1	杯子	日期	,	精细地	切

杯切碎的枣

[wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] [kʌt]

1	cup	nutmeats	,	coarsely	cut
1	杯子	坚果	,	粗略地	切

杯粗切坚果仁

½ [kʌp] ['sɪtrən] , sliced1 .

½	cup	citron	,	sliced1	.
½	杯子	香橼	,	sliced1	.

1. ½ 杯香橼，切片。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	the	flour	.
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['spaɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	three	times	with	baking	soda	,	salt	and	spices	.	2	.
筛	三	时代	和	烘烤	苏打	,	盐	和	香料	.	2	.

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .

Cream	the	butter	until	light	and	lemon	colored	.
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	sugar	gradually	,	beating	after	each	addition	.
添加	糖	逐步地	,	殴打	后	每个	添加	.

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst][æz; əz]

3	.	Slowly	add	the	eggs	which	have	been	beaten	until	they	are	almost	as
3	.	缓慢地	添加	这	鸡蛋	哪个	有	到过	被打败	直到	他们	是	几乎	作为

[θɪk] [æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .

thick	as	whipped	cream	.	4	.
厚的	作为	鞭打	奶油	.	4	.

3. 慢慢加入打发的鸡蛋，直到混合物变得像鲜奶油一样浓稠。4.

[kəm'baɪn] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	vinegar	and	milk	.
结合	醋	和	牛奶	.

将醋和牛奶混合。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ]

Alternately	add	the	dry	ingredients	and	the	liquid	,	a	small	amount	at	a
交替	添加	这	干燥	原料	和	这	液体	,	一个	小的	数量	在	一个

[taɪm] ,

time	,
时间	,

交替加入干料和液体，每次少量添加。

['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

beating	until	smooth	after	each	addition	.
殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.

每次加入后都要搅拌至顺滑。

[faɪv] . ['læstli] [ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] . [sɪks] .

5	.	Lastly	add	fruit	and	nuts	.	6	.
5	.	最后	添加	水果	和	坚果	.	6	.

5. 最后加入水果和坚果。6.

[fɪl] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

Fill	greased	muffin	tins	⅔	full	.
充满	涂油	松饼	罐头	⅔	满的	.

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[ə'maʊnt] : [θriː]['dʌz(ə)n] [smɔːl] [keɪks] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 375° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	:	3	dozen	small	cakes	Temperature	:	375°	F	.	Time	:	20	-	25	minutes
数量	:	3	打	小的	蛋糕	温度	:	375°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

数量：3 打小蛋糕 温度：375°F 时间：20-25 分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	page	1715
看	页	-

参见第1715页

['æp(ə)l] [sɔːs] [keɪk]

APPLE	SAUCE	CAKE
苹果	酱	蛋糕

苹果酱蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	all	-	purpose	flour
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

¼	teaspoon	cloves
¼	茶匙	丁香

¼茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	teaspoon	nutmeg
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	cup	butter	,	or	other	shortening
½	杯子	黄油	,	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] , [tʃɑ:pt]
1 **cup** **raisins** **,** **chopped**
1 杯子 葡萄干 , 切碎

杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔ:rsli] ['broʊkən]
1 **cup** **nutmeats** **,** **coarsely** **broken**
1 杯子 坚果 , 粗略地 破碎的

杯粗碎的坚果仁

[wʌn] [kʌp] [θɪk] ['æp(ə)l] sauce1 .
1 **cup** **thick** **apple** **sauce1** **.**
1 杯子 厚的 苹果 sauce1 .

杯浓稠苹果酱。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θri:] [taɪmz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd] [spaɪs] .
Sift **three** **times** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **spice** **.**
筛 三 时代 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。

[ˌtu:'tu:] . [kri:m] [ðə; ði] ['bʌtər] [wel] .
2 **.** **Cream** **the** **butter** **well** **.**
2 . 奶油 这 黄油 出色地 .

2. 将黄油充分打发。

['grædʒuəli] [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] , ['bi:tɪŋ] ['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θri:] .
Gradually **add** **sugar** **,** **beating** **after** **each** **addition** **.** **3** **.**
逐步地 添加 糖 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3. 逐渐加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and)

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [eg] ， [ˈbiːtɪŋ] [wel] ， [ðen] [ðə; ði][ˈreɪzɪnz][ænd; ənd] [nʌts] .

Add	**the**	**egg**	**,**	**beating**	**well**	**,**	**then**	**the**	**raisins**	**and**	**nuts**	**.**
添加	这	蛋	,	殴打	出色地	,	然后	这	葡萄干	和	坚果	.

加入鸡蛋，充分搅拌，然后加入葡萄干和坚果。

[fɔːr] . [ˈɔːltərnətli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][ˈæp(ə)l] [sɔːs] ， [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] . [faɪv] .

4	**.**	**Alternately**	**add**	**the**	**dry**	**ingredients**	**and**	**apple**	**sauce**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**after**	**each**	**addition**	**.**	**5**	**.**
4	.	交替	添加	这	干燥	原料	和	苹果	酱	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.	5	.

4. 将干料和苹果酱交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[tɜːrn][ˈɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [loʊf][pæn] .

Turn	**into**	**a**	**greased**	**loaf**	**pan**	**.**
转动	进入	一个	涂油	面包	平底锅	.

倒入抹了油的吐司模具中。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[əˈmaʊnt] : [naɪn] × [naɪn] [ɪntʃ] [pæn][ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 350° [ef] . [taɪm] : [wʌn][ˈaʊər] - [ˈmɪnɪts]

Amount	**:**	**9**	**×**	**9**	**inch**	**pan**	**Temperature**	**:**	**350°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**1**	**hour**	**15**	**minutes**
数量	:	9	×	9	英寸	平底锅	温度	:	350°	F	.	时间	:	1	小时	-	分钟

份量：9×9英寸烤盘 温度：350°F 时间：1小时15分钟

[ˈtʃɔːklət] [nʌt] [keɪk]

CHOCOLATE	**NUT**	**CAKE**
巧克力	坚果	蛋糕

巧克力坚果蛋糕

1⅓ [kʌps] [ˈpeɪstri][ˈflaʊər]

1⅓	**cups**	**pastry**	**flour**
1⅓	杯子	糕点	面粉

1⅓ 杯糕点粉

¾ [ˈtiːspuːn] [ɑːrm] & [ˈhæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə]

¾	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
¾	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] [ˈbʌtər] , [ɔːr] [ˈʌðər] [ˈʃɔːrtnɪŋ]

⅓	**cup**	**butter**	**,**	**or**	**other**	**shortening**
⅓	杯子	黄油	,	或者	其他	缩短

⅓ 杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] [kʌt]
½ cup nutmeats , coarsely cut
½ 杯子 坚果 , 粗略地 切

半杯粗切坚果仁

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ([ˌtuː'tuː] [skwer]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
2 ounces (2 squares) unsweetened chocolate
2 盎司 (2 正方形) 无糖 巧克力

2盎司（2块）无糖巧克力

¾ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
¾ cup sour milk or buttermilk
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

¾ 杯酸奶或酪乳

[wʌn] ['tiːspuːn] vanilla1 .
1 teaspoon vanilla1 .
1 茶匙 vanilla1 .

1茶匙香草精。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
Sift again with the baking soda and salt . 2 .
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
Cream the butter until light and lemon colored .
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add the sugar gradually , beating after each addition .
添加 这 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['biːtn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlmoʊst][æz; əz] [stɪf]
3 . Slowly add the egg which has been beaten until it is almost as stiff
3 . 缓慢地 添加 这 蛋 哪个 有 到过 被打败 直到 它 是 几乎 作为 僵硬的
[æz; əz] [wɪpt] [kriːm] . [fɔːr] .
as whipped cream . 4 .
作为 鞭打 奶油 . 4 .

3. 慢慢加入打发至几乎像鲜奶油一样硬挺的鸡蛋。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['nʌtˌmit] , [ðen] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [meltid][ænd; ənd] [kuːld] .

Add	**the**	**nutmeats**	**,**	**then**	**the**	**chocolate**	**which**	**has**	**been**	**melted**	**and**	**cooled**	**.**
添加	这	坚果	,	然后	这	巧克力	哪个	有	到过	融化	和	冷却	.

[faɪv] .

5	**.**
5	.

加入坚果仁，然后加入融化并冷却的巧克力。5.

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [və'nɪlə] [ænd; ənd]['saʊər][mɪlk] .

Combine	**the**	**vanilla**	**and**	**sour**	**milk**	**.**
结合	这	香草	和	酸的	牛奶	.

将香草精和酸奶混合。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ][ænd; ənd]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ]

Alternately	**add**	**the**	**dry**	**and**	**liquid**	**ingredients**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**after**	**each**
交替	添加	这	干燥	和	液体	原料	,	殴打	直到	光滑的	后	每个

[ə'dɪʃ(ə)n] . [sɪks] .

addition	**.**	**6**	**.**
添加	.	6	.

交替加入干料和液体料，每次加入后都要搅拌至顺滑。6.

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Turn	**into**	**greased**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
转动	进入	涂油	平底锅	和	烤	在	缓和	烤箱	.

倒入抹了油的烤盘，放入中等温度的烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [pæn][ɔːr][ə; eɪ] [tuːb] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 350° [ef] .

Amount	**:**	**8**	**×**	**8**	**inch**	**pan**	**or**	**a**	**tube**	**pan**	**Temperature**	**:**	**350°**	**F**	**.**
数量	:	8	×	8	英寸	平底锅	或者	一个	管子	平底锅	温度	:	350°	F	.

数量：8 × 8 英寸烤盘或管状烤盘 温度：350°F。

[taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ] -

Time	**:**	**40**	**-**	**45**	**minutes**	**See**	**page**	**1716**
时间	:	-	-	-	分钟	看	页	-

时间：40-45分钟 参见第1716页

['frɔːstɪŋ]

Frostings

糖霜

糖霜

['ɔrɪndʒ] ['koʊkənʌt] ['frɔːstɪŋ]

ORANGE	**COCONUT**	**FROSTING**
橙子	椰子	糖霜

橙子椰子糖霜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː][kʌps] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]

2	**cups**	**confectioners**	**sugar**
2	杯子	糖果商	糖

杯糖粉

¼ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

¼	**cup**	**orange**	**juice**
¼	杯子	橙子	汁

¼ 杯橙汁

¾ [kʌp] ['greɪtɪd]['koʊkənʌt]
¾ cup grated coconut
¾ 杯子 磨碎的 椰子

¾ 杯椰蓉

[wʌn] . [kriːm] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['veri] [sɔːft] .
1 . Cream butter until very soft .
1 . 奶油 黄油 直到 非常 柔软的 .

1. 将黄油搅打至非常柔软。

[ˌtuː'tuː] . [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['θɪnɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][tuː; tə] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] .
2 . Add sugar gradually , thinning with orange juice to spreading consistency .
2 . 添加 糖 逐步地 , 稀疏 和 橙子 汁 到 传播 一致性 .

2. 逐渐加入糖，用橙汁稀释至可涂抹的稠度。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[θriː] . [biːt] ['koʊkənʌt]['ɪntuː] ['frɔːstɪŋ] .
3 . Beat coconut into frosting .
3 . 打 椰子 进入 糖霜 .

3. 将椰蓉打入糖霜中。

[ə'maʊnt] : 1½ [kʌps] [siː] [peɪdʒ][eɪt]
Amount : 1½ cups See page 8
数量 : 1½ 杯子 看 页 8

用量：1.5 杯 参见第 8 页

['foʊmi] [sɔːs]
FOAMY SAUCE
泡沫状 酱

泡沫酱

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[wʌn][kʌp] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
1 cup confectioners sugar
1 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¼ [kʌp] ['brændi]
¼ cup brandy
¼ 杯子 白兰地

¼ 杯白兰地

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]
2 egg whites
2 蛋 白人

2个蛋清

[wʌn] . [kriːm] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd]['lemən] ['kʌlərd] .
1 . Cream butter until light and lemon colored .
1 . 奶油 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

1. 将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌtuːˈtuː] . [ˈgrædʒuəli] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] .

2	**.**	**Gradually**	**add**	**sugar**	**,**	**beating**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
2	.	逐步地	添加	糖	,	殴打	直到	光	和	蓬松的	.

2. 逐渐加入糖，搅拌至蓬松轻盈。

[θriː] . [ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [joʊk] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [wel] [ˈblendɪd] . [fɔːr] .

3	**.**	**Add**	**egg**	**yolks**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**until**	**well**	**blended**	**.**	**4**	**.**
3	.	添加	蛋	蛋黄	,	一	在	一个	时间	,	殴打	直到	出色地	混合	.	4	.

3. 一次加入一个蛋黄，搅拌至完全融合。4.

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbrændi] .

Add	**brandy**	**.**
添加	白兰地	.

加入白兰地。

[pleɪs] [ɪn] [ˈʌpər] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] [ˈoʊvər] [ˈsɪmərɪŋ] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈθɪkənd]

Place	**in**	**upper**	**part**	**of**	**double**	**boiler**	**over**	**simmering**	**water**	**and**	**cook**	**until**	**thickened**
地方	在	上	部分	的	双倍的	锅炉	超过	煨煮	水	和	厨师	直到	增稠

, [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] . [faɪv] .

,	**stirring**	**constantly**	**.**	**5**	**.**
,	搅拌	不断地	.	5	.

将汤汁放入双层蒸锅的上层，隔水加热，不断搅拌，直至汤汁浓稠。5.

[pɔːr] [ˈsloʊli] [ˈoʊvər] [eg] [waɪts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [ˈstɪfli] [ˈbiːtn] .

Pour	**slowly**	**over**	**egg**	**whites**	**which**	**have**	**been**	**stiffly**	**beaten**	**.**
倒	缓慢地	超过	蛋	白人	哪个	有	到过	僵硬地	被打败	.

将液体缓缓倒入打发至硬性发泡的蛋白上。

[blend] [ˈdʒentli] [bʌt; bət] [ˈθɜːrəli] .

Blend	**gently**	**but**	**thoroughly**	**.**
混合	轻轻地	但	彻底	.

轻轻搅拌，但要搅拌均匀。

[sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[əˈmaʊnt] : [ˌtuːˈtuː] [kʌps]

Amount	**:**	**2**	**cups**
数量	:	2	杯子

数量：2 杯

[ˈmeɪp(ə)l] [kriːm] [ˈfrɔːstɪŋ]

MAPLE	**CREAM**	**FROSTING**
枫	奶油	糖霜

枫糖奶油糖霜

½ [kʌp] [ˈmeɪp(ə)l] [ˈsɪrəp]

½	**cup**	**maple**	**syrup**
½	杯子	枫	糖浆

半杯枫糖浆

[wʌn] [paʊnd] [kənˈfekʃənəz] [ˈʃʊgər]

1	**pound**	**confectioners**	**sugar**
1	磅	糖果商	糖

1磅糖粉

¼ [kʌp] [ˈbʌtər] , [meltid]

¼	**cup**	**butter**	**,**	**melted**
¼	杯子	黄油	,	融化

¼ 杯融化的黄油

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[wʌn] . [hiːt] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] . [ˌtuː'tuː] .
1 . Heat maple syrup to boiling and cook 3 minutes . 2 .
1 . 热 枫 糖浆 到 沸腾 和 厨师 3 分钟 . 2 .

1. 将枫糖浆加热至沸腾，煮3分钟。2.

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['bʌtər] , [mɪlk][ænd; ənd][sɔːlt] . [θriː] .
Combine sugar , butter , milk and salt . 3 .
结合 糖 , 黄油 , 牛奶 和 盐 . 3 .

3. 将糖、黄油、牛奶和盐混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [θɪk] . [fɔːr] .
Add syrup and beat until light and thick . 4 .
添加 糖浆 和 打 直到 光 和 厚的 . 4 .

加入糖浆，搅拌至蓬松浓稠。4.

[ðɪs] [meɪks] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə] ['dʒenərəsli] ['kʌvər][tɑːps][ʌv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] .
This makes sufficient frosting to generously cover tops of two 9 - inch layers .
这 制作 充足的 糖霜 到 慷慨地 覆盖 最高额 的 二 9 - 英寸 层 .

这样就做成了足够多的糖霜，可以厚厚地覆盖两个 9 英寸蛋糕的顶部。

['bʌtər] ['frɔːstɪŋ]
BUTTER FROSTING
黄油 糖霜

奶油糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
2 cups confectioners sugar
2 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
2 tablespoons milk
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] . [kriːm] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['veri] [sɔːft] .
1 . Cream butter until very soft .
1 . 奶油 黄油 直到 非常 柔软的 .

1. 将黄油搅打至非常柔软。

[ˌtuːˈtuː] . [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli] , [ˈθɪnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ʌv; əv] [ˈspredɪŋ]

2	.	Add	sugar	gradually	,	thinning	with	milk	until	it	is	of	spreading
2	.	添加	糖	逐步地	,	稀疏	和	牛奶	直到	它	是	的	传播

[kənˈsɪstənsi] . [θriː] .

consistency	.	3	.
一致性	.	3	.

2. 逐渐加入糖，并用牛奶稀释，直到达到可以涂抹的稠度。3.

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

Add	vanilla	.
添加	香草	.

加入香草精。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	until	smooth	.
打	直到	光滑的	.

搅拌至顺滑。

[əˈmaʊnt] : [wʌn] [kʌp] [siː] [peɪdʒ] -

Amount	:	1	cup	See	page	81718
数量	:	1	杯子	看	页	-

用量：1 杯 参见第 81718 页

[kwɪk] ['bʌtərskɑːtʃ] ['frɔːstɪŋ]

QUICK	BUTTERSCOTCH	FROSTING
快的	奶油糖果	糖霜

快速制作奶油糖霜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

2	tablespoons	granulated	sugar
2	汤匙	颗粒状	糖

2汤匙砂糖

¼ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

¼	cup	boiling	water
¼	杯子	沸腾	水

¼ 杯沸水

2½ [kʌps] [kənˈfekʃənəz] ['ʃʊgər]

2½	cups	confectioners	sugar
2½	杯子	糖果商	糖

2½ 杯糖粉

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	cup	milk
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] butter1 .

2	tablespoons	butter1	.
2	汤匙	butter1	.

2汤匙黄油1.

[meɪk] [ə; eɪ] ['kærəml; 'kɑːrml] ['sɪrəp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [baɪ] ['hiːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] ['oʊvər]

Make	a	caramel	syrup	of	the	granulated	sugar	by	heating	it	slowly	over
制作	一个	焦糖	糖浆	的	这	颗粒状	糖	经过	加热	它	缓慢地	超过

[ə; eɪ] [fleɪm] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ 'tiː] [melts] [ænd; ənd] [bɪˈkʌmz] [strɔː] ['kʌlərd] .

a	flame	until	it	melts	and	becomes	straw	colored	.
一个	火焰	直到	它	融化	和	变成	稻草	有色	.

将砂糖用小火慢慢加热，直到砂糖融化并变成稻草色，制成焦糖糖浆。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] .
Remove **from** **fire** **.**
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['kerfəli] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [s'pætəz] .
Add **boiling** **water** **carefully** **as** **it** **spatters** **.**
添加 沸腾 水 小心 作为 它 飞溅物 .

小心地加入沸水，因为沸水会溅出来。

[stɜːr][ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[ˌtuː'tuː] . [kriːm] ['bʌtər] [ʌn'tɪl][sɔːft] .
2 **.** **Cream** **butter** **until** **soft** **.**
2 . 奶油 黄油 直到 柔软的 .

2. 将黄油搅打至软化。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ʌv; əv] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər] .
Add **½** **cup** **of** **confectioners** **sugar** **.**
添加 ½ 杯子 的 糖果商 糖 .

加入半杯糖粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['sɪrəp] , ['biːtɪŋ] [wel] .
Then **add** **sugar** **syrup** **,** **beating** **well** **.**
然后 添加 糖 糖浆 , 殴打 出色地 .

然后加入糖浆，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['θɪnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [tuː; tə][ə; eɪ] ['spreding]
Add **remaining** **confectioners** **sugar** **gradually** **,** **thinning** **with** **milk** **to** **a** **spreading**
添加 其余的 糖果商 糖 逐步地 , 稀疏 和 牛奶 到 一个 传播
[kən'sɪstənsi] .
consistency **.**
一致性 .

逐渐加入剩余的糖粉，用牛奶稀释至可涂抹的稠度。

['flʌfi] ['frɔːstɪŋ]
FLUFFY **FROSTING**
蓬松的 糖霜

蓬松的糖霜

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər]
4 **tablespoons** **cold** **water**
4 汤匙 寒冷的 水

4汤匙冷水

¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
¼ **teaspoon** **cream** **of** **tartar**
¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼

¼茶匙塔塔粉

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

½ ['tiːspuːn] vanilla1 .
½ **teaspoon** **vanilla1** **.**
½ 茶匙 vanilla1 .

½茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [ʌn'biːtn] [eg] [waɪts] , ['wɔːtər] , [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ænd; ənd][sɔːlt][ɪn] ['ʌpər]
Combine **sugar** **,** **unbeaten** **egg** **whites** **,** **water** **,** **cream** **of** **tartar** **and** **salt** **in** **upper**
结合 糖 , 不败 蛋 白人 , 水 , 奶油 的 鞑靼 和 盐 在 上
[pɑːrt][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] . [ˌtuː'tuː] .
part **of** **double** **boiler** **.** **2** **.**
部分 的 双倍的 锅炉 . 2 .

1. 将糖、未打发的蛋白、水、塔塔粉和盐放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [biːt] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [taɪp] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['frɔːstɪŋ]
Place **over** **boiling** **water** **and** **beat** **constantly** **with** **rotary** **type** **beater** **until** **frosting**
地方 超过 沸腾 水 和 打 不断地 和 旋转 类型 击打者 直到 糖霜
[wɪl] [stænd][ɪn] [piːks] ,
will **stand** **in** **peaks** **,**
将要 站立 在 高峰 ,

将糖霜放在沸水上，用旋转式搅拌器不停搅拌，直到糖霜形成尖峰状。

[ɔːr] [ə'baʊt] ['sɛvən] ['mɪnɪts] .
or **about** **7** **minutes** **.**
或者 关于 7 分钟 .

或大约7分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [læst] .
Add **vanilla** **last** **.**
添加 香草 最后的 .

最后加入香草精。

[ə'maʊnt] : [θriː] [kʌps] [siː] [peɪdʒ] -
Amount **:** **3** **cups** **See** **page** **17**
数量 : 3 杯子 看 页 -

用量：3 杯 参见第 17 页

[sɔːft] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ]
SOFT **CHOCOLATE** **FROSTING**
柔软的 巧克力 糖霜

软巧克力糖霜

[wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
1 **cup** **confectioners** **sugar**
1 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

[ˌtuːˈtuː] [skwer] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɔːklət]

2	squares	(	2	ounces	)	unsweetened	chocolate
2	正方形	(	2	盎司	)	无糖	巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[wʌn] . ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] .

1	.	Gradually	add	sugar	to	the	slightly	beaten	egg	.
1	.	逐步地	添加	糖	到	这	轻微地	被打败	蛋	.

1. 将糖逐渐加入到略微打散的鸡蛋中。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [laɪt] .

Beat	until	smooth	and	light	.
打	直到	光滑的	和	光	.

搅拌至顺滑轻盈。

[ˌtuːˈtuː] . [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd][meltid] ['tʃɔːklət] , ['blendɪŋ] [wel] .

2	.	Add	salt	and	melted	chocolate	,	blending	well	.
2	.	添加	盐	和	融化	巧克力	,	混合	出色地	.

2. 加入盐和融化的巧克力，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	vanilla	.
添加	香草	.

加入香草精。

[kuːl] [bɪˈfɔːr] ['spredɪŋ] . [θriː] .

Cool	before	spreading	.	3	.
凉爽的	前	传播	.	3	.

冷却后再涂抹。3.

[ðɪs] [meɪks] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə]['kʌvər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][æn; ən][eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [loʊf] [keɪk] .

This	makes	sufficient	to	cover	tops	and	sides	of	an	8	×	8	inch	loaf	cake	.
这	制作	充足的	到	覆盖	最高额	和	侧面	的	一个	8	×	8	英寸	面包	蛋糕	.

这些材料足够覆盖一个 8 × 8 英寸长方形蛋糕的顶部和侧面。

['leмən] ['fɪlɪŋ]

LEMON	FILLING
柠檬	填充

柠檬馅

[dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['leмən]

Juice	and	grated	rind	of	1	lemon
汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

¾ [kʌp]['wɔːtər]

¾	cup	water
¾	杯子	水

¾ 杯水

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

2½	tablespoons	cornstarch
2½	汤匙	玉米淀粉

2½汤匙玉米淀粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər]
2 **tablespoons** **water**
2 汤匙 水

2汤匙水

[wʌn] [eg] yolk1 .
1 **egg** **yolk1** **.**
1 蛋 yolk1 .

1个蛋黄。

[kəm'baɪn] ['lemən] [dʒuːs] , [raɪnd] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ¾ [kʌp] ['wɔːtər] .
Combine **lemon** **juice** **,** **rind** **,** **sugar** **and** **¾** **cup** **water** **.**
结合 柠檬 汁 , 果皮 , 糖 和 ¾ 杯子 水 .

将柠檬汁、柠檬皮、糖和 ¾ 杯水混合。

['sloʊli] [brɪŋ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Slowly **bring** **this** **mixture** **to** **boiling** **point** **.**
缓慢地 带来 这 混合物 到 沸腾 观点 .

慢慢地将混合物加热至沸腾。

[ˌtuːˈtuː] . [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
2 **.** **Make** **a** **smooth** **paste** **of** **cornstarch** **and** **the** **2** **tablespoons** **of** **water** **.**
2 . 制作 一个 光滑的 粘贴 的 玉米淀粉 和 这 2 汤匙 的 水 .

2. 将玉米淀粉和 2 汤匙水混合成光滑的糊状物。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sloʊli] [tuː; tə] ['sɪrəp] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Add **slowly** **to** **syrup** **,** **stirring** **constantly** **.**
添加 缓慢地 到 糖浆 , 搅拌 不断地 .

慢慢加入糖浆中，同时不断搅拌。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [klɪr] , [ɔːr] [əˈbaʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cook **until** **mixture** **is** **thick** **and** **clear** **,** **or** **about** **5** **minutes** **.**
厨师 直到 混合物 是 厚的 和 清除 , 或者 关于 5 分钟 .

煮至混合物浓稠透明，约 5 分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [hiːt] . [θriː] .
Remove **from** **heat** **.** **3** **.**
消除 从 热 . 3 .

3. 从火上移开。

[ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [tuː; tə] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [joʊk] .
Add **small** **amount** **to** **slightly** **beaten** **egg** **yolk** **.**
添加 小的 数量 到 轻微地 被打败 蛋 蛋黄 .

将少量蛋黄液加入略微打散的蛋黄中。

[biːt] ['vɪgərəsli] .
Beat **vigorously** **.**
打 大力 .

用力拍打。

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Return **to** **remaining** **mixture** **and** **blend** **well** **.**
返回 到 其余的 混合物 和 混合 出色地 .

将混合物倒回剩余部分并充分搅拌。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[əˈmaʊnt] : 1½ [kʌps] [siː] [peɪdʒ] -
Amount : 1½ cups See page 1719
数量 : 1½ 杯子 看 页 -

用量：1.5 杯 参见第 1719 页

['kʊkiz]
Cookies
曲奇饼

曲奇饼

['koʊkənʌt] ['aɪsbɑːks] ['kʊkiz]
COCONUT ICEBOX COOKIES
椰子 冰箱 曲奇饼

椰子冰盒饼干

[fɔːr] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
4 cups all - purpose flour
4 杯子 全部 - 目的 面粉

4杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] [kʌp] [meltid] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 cup melted butter , or other shortening
1 杯子 融化 黄油 , 或者 其他 缩短

杯融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

½ [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
½ cup sifted brown sugar , firmly packed
½ 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯过筛红糖，压实

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
2 cups shredded coconut
2 杯子 碎 椰子

杯椰丝

½ [kʌp] [swiːt] milk1 .
½ cup sweet milk1 .
½ 杯子 甜的 milk1 .

1. 半杯甜牛奶

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	the	flour	.
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [ˌtu:'tu:] .

Sift	again	with	the	baking	soda	,	salt	and	cinnamon	.	2	.
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	肉桂	.	2	.

1. 将面粉与小苏打、盐和肉桂一起过筛。

[kəm'baɪn] [meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [wel] ['bi:tn] [egz] , ['koʊkənʌt] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	melted	shortening	,	granulated	sugar	,	brown	sugar	,	well	beaten	eggs	,	coconut	and	milk	.
结合	融化	缩短	,	颗粒状	糖	,	棕色的	糖	,	出色地	被打败	鸡蛋	,	椰子	和	牛奶	.

将融化的起酥油、砂糖、红糖、打散的鸡蛋、椰蓉和牛奶混合在一起。

[rɪ'zɜ:rv] [pɑ:rt][ʌv; əv]['koʊkənʌt][fɔ:r; fər] ['gɑ:rnɪʃ] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . [θri:] .

Reserve	part	of	coconut	for	garnish	if	desired	.	3	.
预订	部分	的	椰子	为了	装饰	如果	想要的	.	3	.

如果需要，可以留一些椰丝作装饰。3.

[tu:; tə] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [blend] [ɪn][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] . [fɔ:r] .

To	this	mixture	blend	in	the	dry	ingredients	.	4	.
到	这	混合物	混合	在	这	干燥	原料	.	4	.

将干料加入混合物中搅拌均匀。4.

[fɔ:rm] ['ɪntu:] [tu:] [roʊlz][sɪks] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] .

Form	into	two	rolls	6	inches	long	.
形式	进入	二	卷	6	英寸	长的	.

擀成两个6英寸长的卷。

[ræp] [ɪn][wæks]['peɪpər] .

Wrap	in	wax	paper	.
裹	在	蜡	纸	.

用蜡纸包裹。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] ['θɜ:rəli] [tʃɪld] [ɔ:r][æz; əz] ['ni:dɪd] . [faɪv] .

Place	in	refrigerator	until	thoroughly	chilled	or	as	needed	.	5	.
地方	在	冰箱	直到	彻底	冷藏	或者	作为	需要	.	5	.

放入冰箱冷藏至完全冷却或按需冷藏。5.

[kʌt] ¼ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][frʌm; frəm][roʊl][æz; əz][rɪ'kwaɪərd] .

Cut	¼	inch	slices	from	roll	as	required	.
切	¼	英寸	切片	从	卷	作为	必需的	.

根据需要，将面包卷切成 ¼ 英寸厚的片。

[beɪk] [ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [fɔ:r]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : [faɪv] - [eɪt] ['mɪnɪts]

Amount	:	4	dozen	cookies	Temperature	:	425°	F	.	Time	:	5	-	8	minutes
数量	:	4	打	曲奇饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	5	-	8	分钟

数量：4 打饼干 温度：425°F 时间：5-8 分钟

[si:] [peɪdʒ] -

See	page	20
看	页	-

参见第20页

[sɔːft] [məˈlæsɪz] ['kʊkiz]
SOFT **MOLASSES** **COOKIES**
柔软的 糖蜜 曲奇饼

软糖蜜饼干

4½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
4½ **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
4½ 杯子 全部 - 目的 面粉

4½ 杯通用面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
2 **teaspoons** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
2 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

2茶匙Arm & Hammer或Cow Brand牌小苏打

[θriː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
3 **teaspoons** **ginger**
3 茶匙 姜

3茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 **cup** **butter** **,** **or** **other** **shortening**
1 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
1 **cup** **sifted** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [məˈlæsɪz]
¾ **cup** **molasses**
¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]
¾ **cup** **sour** **milk**
¾ 杯子 酸的 牛奶

¾ 杯酸奶

['grænjuleɪtɪd] sugar1 .
Granulated **sugar1** **.**
颗粒状 sugar1 .

砂糖1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði] ['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , ['dʒɪndʒər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift **again** **with** **the** **baking** **soda** **,** **ginger** **and** **salt** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 姜 和 盐 .

再次过筛，加入小苏打、姜和盐。

[ˌtuːˈtuː] . [kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

2	.	Cream	shortening	,	add	sugar	gradually	and	beat	until	light	and	fluffy	.
2	.	奶油	缩短	,	添加	糖	逐步地	和	打	直到	光	和	蓬松的	.

[θriː] .

3	.
3	.

2. 将起酥油搅打至蓬松轻盈，逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。3.

[blend] [ɪn] [ðə; ði] [wel] ['biːtn] [egz] .

Blend	in	the	well	beaten	eggs	.
混合	在	这	出色地	被打败	鸡蛋	.

拌入打散的鸡蛋。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .

Then	add	molasses	and	continue	beating	.
然后	添加	糖蜜	和	继续	殴打	.

然后加入糖蜜，继续搅拌。

[fɔːr] . ['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

4	.	Alternately	add	the	dry	ingredients	with	the	milk	,	beating	until	smooth	after	each	addition	.
4	.	交替	添加	这	干燥	原料	和	这	牛奶	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.

4. 将干料与牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[faɪv] . [tʃɪl] [doʊ] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['sevrəl] ['aʊərz] . [sɪks] .

5	.	Chill	dough	in	refrigerator	several	hours	.	6	.
5	.	寒意	面团	在	冰箱	一些	小时	.	6	.

5. 将面团放入冰箱冷藏数小时。6.

[tɜːrn] ['ɑːntə] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	onto	floured	board	.
转动	到	撒了面粉	木板	.

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[roʊl] [tuː; tə] ¼ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['kʊki] ['kʌtər] ,

Roll	to	¼	-	inch	thickness	and	cut	with	scalloped	cooky	cutter	,
卷	到	¼	-	英寸	厚度	和	切	和	扇贝状的	饼干	刀具	,

擀成¼英寸厚，用扇形饼干模具切出形状。

[ɔːr] [fɔːrm] [ə; eɪ] [roʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd] [kʌt] ['slaɪsɪz] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

or	form	a	roll	of	the	dough	and	cut	slices	¼	inch	thick	.
或者	形式	一个	卷	的	这	面团	和	切	切片	¼	英寸	厚的	.

或者将面团卷成卷，切成 ¼ 英寸厚的片。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] . ['sɛvən] .

Sprinkle	with	granulated	sugar	.	7	.
撒	和	颗粒状	糖	.	7	.

撒上砂糖。7.

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	on	greased	baking	sheet	.
地方	在	涂油	烘烤	床单	.

放在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	a	hot	oven	.
烤	在	一个	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[əˈmaʊnt] : [θriː][ˈdʌz(ə)n] , [θriː] - [ɪntʃ] [ˈkʊkiz] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 400° [ef] . [taɪm] : -

Amount : **3** **dozen** , **3** - **inch** **cookies** **Temperature** : **400°** **F** . **Time** : **12**

数量 : 3 打 , 3 - 英寸 曲奇饼 温度 : 400° F . 时间 : -

minutes2021

minutes2021

minutes2021

数量：3打（3英寸）饼干 温度：400华氏度 时间：12分钟

[fruːt] ['kʊkiz]

FRUIT **COOKIES**

水果 曲奇饼

水果饼干

3½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

3½ **cups** **all** **-** **purpose** **flour**

3½ 杯子 全部 - 目的 面粉

3½ 杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1 **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**

1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½ **teaspoon** **salt**

½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1 **teaspoon** **cinnamon**

1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

1 **teaspoon** **nutmeg**

1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

¾ [kʌp] ['bʌtər]

¾ **cup** **butter**

¾ 杯子 黄油

¾ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1 **cup** **sugar**

1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2 **eggs**

2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] [məˈlæsɪz]

¾ **cup** **molasses**

¾ 杯子 糖蜜

¾ 杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]

1 **cup** **raisins**

1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] cut1 .

1	cup	nutmeats	,	coarsely	cut1	.
1	杯子	坚果	,	粗略地	cut1	.

杯粗切的坚果仁。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	the	flour	.
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['spaɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	three	times	with	the	baking	soda	,	salt	and	spices	.	2	.
筛	三	时代	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	香料	.	2	.

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .

Cream	the	butter	until	light	and	lemon	colored	.
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] .

Add	sugar	gradually	.
添加	糖	逐步地	.

糖要慢慢加。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] ['biːtn] [egz] , [ðen] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , ['blendɪŋ] ['θɜːrəli] . [fɔːr]

3	.	Slowly	add	the	well	beaten	eggs	,	then	the	molasses	,	blending	thoroughly	.	4
3	.	缓慢地	添加	这	出色地	被打败	鸡蛋	,	然后	这	糖蜜	,	混合	彻底	.	4

.

:

.

3. 慢慢加入打散的鸡蛋，然后加入糖蜜，充分搅拌均匀。4.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] . [faɪv] .

Add	the	dry	ingredients	,	beating	until	smooth	.	5	.
添加	这	干燥	原料	,	殴打	直到	光滑的	.	5	.

加入干料，搅拌至顺滑。5.

[læst] , [stɜːr][ɪn][ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [nʌts] .

Last	,	stir	in	the	raisins	and	nuts	.
最后的	,	搅拌	在	这	葡萄干	和	坚果	.

最后，拌入葡萄干和坚果。

[sɪks] . [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] . ['sɛvən] .

6	.	Chill	in	refrigerator	until	firm	enough	to	handle	.	7	.
6	.	寒意	在	冰箱	直到	公司	足够的	到	处理	.	7	.

6. 放入冰箱冷藏至足够硬，可以处理为止。7.

[tɜːrn]['ɑːntə][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	onto	a	lightly	floured	board	.
转动	到	一个	轻轻	撒了面粉	木板	.

将盘子放在撒了少许面粉的案板上。

[roʊl][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] [wɪ'ðaʊt] ['kɔːzɪŋ] [doʊ] [tuː; tə] [breɪk] .

Roll	as	thin	as	possible	without	causing	dough	to	break	.
卷	作为	薄的	作为	可能的	没有	导致	面团	到	休息	.

擀得尽可能薄，但不要让面团破裂。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][lɑːrdʒ][saɪz] , ['flaʊərd] ['kʌtər] . [eɪt] .

Cut	with	large	size	,	floured	cutter	.	8	.
切	和	大的	尺寸	,	撒了面粉	刀具	.	8	.

用大号、撒了面粉的切刀切。8.

[beɪk] [ɑːn][æn; ən] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	**on**	**an**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
烤	在	一个	未涂油的	烘烤	床单	在	一个	热的	烤箱	.

在未涂油的烤盘上，放入预热好的烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : 3½ ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : [eɪt] - - ['mɪnɪts]

Amount	**:**	**3½**	**dozen**	**cookies**	**Temperature**	**:**	**425°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**8**	**-**	**10**	**minutes**
数量	:	3½	打	曲奇饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	8	-	-	分钟

数量：3.5 打饼干 温度：425°F 时间：8-10 分钟

['frɔːstɪd] ['tʃɔːklət] [drɑːps]

FROSTED	**CHOCOLATE**	**DROPS**
磨砂	巧克力	滴

糖霜巧克力豆

1¾ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1¾	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1¾	杯子	全部	-	目的	面粉

1¾ 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

½	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
½	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**,**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	,	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [skwer] ([ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

2	**squares**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**unsweetened**	**chocolate**
2	正方形	(	2	盎司	)	无糖	巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]

½	**cup**	**sweet**	**milk**
½	杯子	甜的	牛奶

半杯甜牛奶

½ [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] cut1 .

½	**cup**	**nutmeats**	**,**	**coarsely**	**cut1**	**.**
½	杯子	坚果	,	粗略地	cut1	.

½ 杯粗切的坚果仁[1]。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	the	flour	.
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	three	times	with	the	baking	soda	and	salt	.	2	.
筛	三	时代	和	这	烘烤	苏打	和	盐	.	2	.

将小苏打和盐过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .

Cream	the	butter	until	light	and	lemon	colored	.
奶油	这	黄油	直到	光	和	柠檬	有色	.

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	sugar	gradually	,	beating	after	each	addition	.
添加	糖	逐步地	,	殴打	后	每个	添加	.

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[θriː] . ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] ['biːtn] [eg] , [ðen] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [meltid]

3	.	Slowly	add	the	well	beaten	egg	,	then	the	chocolate	which	has	been	melted
3	.	缓慢地	添加	这	出色地	被打败	蛋	,	然后	这	巧克力	哪个	有	到过	融化

[ænd; ənd] [kuːld] . [fɔːr] .

and	cooled	.	4	.
和	冷却	.	4	.

3. 慢慢加入打散的鸡蛋，然后加入融化并冷却的巧克力。4.

[stɜːr] [və'nɪlə] ['ɪntuː][ðə; ði] [mɪlk] .

Stir	vanilla	into	the	milk	.
搅拌	香草	进入	这	牛奶	.

将香草精拌入牛奶中。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd]['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n]

Alternately	add	dry	ingredients	and	liquid	,	beating	until	smooth	after	each	addition
交替	添加	干燥	原料	和	液体	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	添加

.

:

.

交替加入干料和液体，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[stɜːr][ɪn] ['nʌtˌmit] . [faɪv] .

Stir	in	nutmeats	.	5	.
搅拌	在	坚果	.	5	.

5. 拌入坚果碎。

[drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	by	spoonfuls	on	ungreased	baking	sheet	.
降低	经过	一勺	在	未涂油的	烘烤	床单	.

用勺子将面糊舀到未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] . [sɪks] .

Bake	in	hot	oven	.	6	.
烤	在	热的	烤箱	.	6	.

6. 放入高温烤箱烘烤。

[wen] [kuːl] , [frɔːst][wɪð; wɪθ][sɔːft] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] .

When	cool	,	frost	with	Soft	Chocolate	Frosting	.
什么时候凉爽的	,	霜	和	柔软的	巧克力	糖霜	.	

冷却后，涂上软巧克力糖霜。

[əˈmaʊnt] : [θriː][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : [eɪt] - - [ˈmɪnɪts]

Amount	:	**3**	**dozen**	**cookies**	**Temperature**	:	**425°**	**F**	.	**Time**	:	**8**	-	**10**	**minutes**
数量	:	3	打	曲奇饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	8	-	-	分钟

数量：3 打饼干 温度：425°F 时间：8-10 分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	**page**	**2022**
看	页	-

参见第2022页

[oʊld] [ˈfæʃnd] [məˈlæsɪz] [ˈkʊkiz]

OLD	**FASHIONED**	**MOLASSES**	**COOKIES**
老的	造型	糖蜜	曲奇饼

老式糖蜜饼干

[eɪt] [kʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər]

8	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
8	杯子	全部	-	目的	面粉

杯通用面粉

[fɔːr] [ˈtiːspuːn] [ɑːrm] & [ˈhæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə]

4	**teaspoons**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
4	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

4茶匙Arm & Hammer或Cow Brand牌小苏打

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈdʒɪndʒər]

1	**tablespoon**	**ginger**
1	汤匙	姜

1汤匙姜

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[θriː] [kʌps] [məˈlæsɪz]

3	**cups**	**molasses**
3	杯子	糖蜜

杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] [lɑːrd] , [meltid]

1	**cup**	**lard**	**,**	**melted**
1	杯子	猪油	,	融化

杯猪油，融化

½ [kʌp] [ˈbʌtər] , [meltid]

½	**cup**	**butter**	**,**	**melted**
½	杯子	黄油	,	融化

半杯融化的黄油

- [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]

10	**tablespoons**	**boiling**	**water**
-	汤匙	沸腾	水

10汤匙沸水

[ˈgrænjuleɪtɪd] sugar1 .

Granulated	**sugar1**	**.**
颗粒状	sugar1	.

砂糖1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**the**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd]['spaɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	**three**	**times**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**,**	**salt**	**and**	**spices**	**.**	**2**	**.**
筛	三	时代	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	香料	.	2	.

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [mə'læsɪz] , [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] . [θriː] .

Combine	**the**	**molasses**	**,**	**melted**	**shortening**	**and**	**boiling**	**water**	**.**	**3**	**.**
结合	这	糖蜜	,	融化	缩短	和	沸腾	水	.	3	.

将糖蜜、融化的起酥油和沸水混合。3.

[tuː; tə] [ðiːz] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .

To	**these**	**liquid**	**ingredients**	**,**	**add**	**4**	**cups**	**of**	**dry**	**ingredients**	**and**	**blend**	**well**	**.**
到	这些	液体	原料	,	添加	4	杯子	的	干燥	原料	和	混合	出色地	.

[fɔːr] .

4	**.**
4	.

将这些液体原料加入 4 杯干原料，搅拌均匀。4.

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n]

Add	**remaining**	**4**	**cups**	**of**	**dry**	**ingredients**	**gradually**	**,**	**beating**	**well**	**after**	**each**	**addition**
添加	其余的	4	杯子	的	干燥	原料	逐步地	,	殴打	出色地	后	每个	添加

. [faɪv] .

.	**5**	**.**
.	5	.

将剩余的 4 杯干料分次加入，每次加入后都要充分搅拌。5.

[let] [stænd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ə'baʊt][wʌn]['aʊər] . [sɪks] .

Let	**stand**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**about**	**1**	**hour**	**.**	**6**	**.**
让	站立	在	一个	凉爽的	地方	关于	1	小时	.	6	.

放在阴凉处静置约1小时。6.

[tɜːrn]['ɑːntə][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**onto**	**a**	**lightly**	**floured**	**board**	**.**
转动	到	一个	轻轻	撒了面粉	木板	.

将盘子放在撒了少许面粉的案板上。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][lɑːrdʒ] , ['flaʊərd] ['kʊki] ['kʌtər] .

Cut	**with**	**large**	**,**	**floured**	**cooky**	**cutter**	**.**
切	和	大的	,	撒了面粉	饼干	刀具	.

用撒了面粉的大号饼干模具切割。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] .

Sprinkle	**with**	**granulated**	**sugar**	**.**
撒	和	颗粒状	糖	.

撒上砂糖。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**.**
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [faɪv]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] ['temprətʃə; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

Amount	**:**	**5**	**dozen**	**cookies**	**Temperature**	**:**	**425°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**15**	**minutes**
数量	:	5	打	曲奇饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	-	分钟

数量：5打饼干 温度：425°F 时间：15分钟

[krɪsp] [waɪt] ['ʃʊgər] ['kʊkiz]

CRISP	**WHITE**	**SUGAR**	**COOKIES**
脆	白色的	糖	曲奇饼

酥脆的白糖饼干

[fɔːr] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

4	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
4	杯子	全部	-	目的	面粉

4杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

1½ [kʌps] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1½	**cups**	**butter**	**,**	**or**	**other**	**shortening**
1½	杯子	黄油	, 或者		其他	缩短

1.5 杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk]

½	**cup**	**sour**	**milk**	**or**	**buttermilk**
½	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳

半杯酸奶或酪乳

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] vanilla1 .

1	**teaspoon**	**vanilla1**	**.**
1	茶匙	vanilla1	.

1茶匙香草精。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**the**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] . [ˌtuːˈtuː] .

Sift	**again**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**.**	**2**	**.**
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	糖	.	2	.

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ðə; ði] ['ʃɔ:rtnɪŋ] ['ɪntu:][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz][kɔ:rn] [mi:l] .

Cut	the	shortening	into	the	dry	ingredients	until	it	is	as	fine	as	corn	meal	.
切	这	缩短	进入	这	干燥	原料	直到	它	是	作为	美好的	作为	玉米	一顿饭	.

[θri:] .

3	.
3	.

将起酥油切入干料中，直到混合物变得像玉米粉一样细。3.

[kəm'baɪn] [mɪlk] , ['slaɪtli] ['bi:tn] [egz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] . [fɔ:r] .

Combine	milk	,	slightly	beaten	eggs	and	vanilla	.	4	.
结合	牛奶	,	轻微地	被打败	鸡蛋	和	香草	.	4	.

将牛奶、稍微打散的鸡蛋和香草精混合。4.

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tu:; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'gri:diənts] , ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] . [faɪv] .

Add	the	dry	ingredients	to	the	liquid	ingredients	,	beating	until	smooth	.	5	.
添加	这	干燥	原料	到	这	液体	原料	,	殴打	直到	光滑的	.	5	.

将干料加入液体料中，搅拌至顺滑。5.

['kʌvər] [doʊ] ['kloʊsli] [wɪð; wɪθ][wæks]['peɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ˌoʊvər'naɪt] [ɔ:r] ['sevrəl]

Cover	dough	closely	with	wax	paper	and	chill	in	refrigerator	overnight	or	several
覆盖	面团	密切	和	蜡	纸	和	寒意	在	冰箱	过夜	或者	一些

['aʊərz] . [sɪks] .

hours	.	6	.
小时	.	6	.

用蜡纸将面团严密包裹，放入冰箱冷藏过夜或数小时。6.

[ðen] [tɜ:rn] [doʊ] [ɑ:n][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔ:rd] [ænd; ənd][roʊl] [θɪn] .

Then	turn	dough	on	a	lightly	floured	board	and	roll	thin	.
然后	转动	面团	在	一个	轻轻	撒了面粉	木板	和	卷	薄的	.

然后将面团放在撒了少许面粉的案板上，擀成薄片。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['flaʊərd] ['kʊki] ['kʌtər] .

Cut	with	a	floured	cooky	cutter	.
切	和	一个	撒了面粉	饼干	刀具	.

用撒了面粉的饼干模具切割。

['gɑ:rnɪʃ] .

Garnish	.
装饰	.

装饰。

[ki:p] [doʊ] [koʊld][æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz] ['stɪki] [ænd; ənd][hɑ:rd][tu:; tə]['hænd(ə)l] [wen] [wɔ:rm] .

Keep	dough	cold	as	it	becomes	sticky	and	hard	to	handle	when	warm	.
保持	面团	寒冷的	作为	它	变成	黏	和	难的	到	处理	什么时候	温暖的	.

['sɛvən] .

7	.
7	.

面团要保持低温，因为变热后会变得粘稠且难以操作。7.

[beɪk] [ɑ:n] [ʌn'gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n] . [eɪt] .

Bake	on	ungreased	baking	sheet	in	a	hot	oven	.	8	.
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	一个	热的	烤箱	.	8	.

8. 在未涂油的烤盘上，放入预热好的烤箱烘烤。

[rɪ'mu:v] [tu:; tə] ['ku:lɪŋ] [ræk] .

Remove	to	cooling	rack	.
消除	到	冷却	架子	.

移至冷却架上。

[ðeɪ] [wɪl] [krɪsp][æz; əz] [ðeɪ] [ku:l] .

They	will	crisp	as	they	cool	.
他们	将要	脆	作为	他们	凉爽的	.

它们冷却后会变得酥脆。

[əˈmaʊnt] : [fɔːr][ˈdʌz(ə)n][lɑːrdʒ] [ˈkʊkiz] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : [eɪt] - - [ˈmɪnɪts]

Amount	**:**	**4**	**dozen**	**large**	**cookies**	**Temperature**	**:**	**425°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**8**	**-**	**10**	**minutes**
数量	:	4	打	大的	曲奇饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	8	-	-	分钟

数量：4 打大饼干 温度：425°F 时间：8-10 分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	**page**	**2023**
看	页	-

参见第2023页

[ˈdəunʌts]

DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

[fɔːr] [kʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər]

4	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
4	杯子	全部	-	目的	面粉

4杯通用面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɑːrm] & [ˈhæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]

¼	**teaspoon**	**cinnamon**
¼	茶匙	肉桂

¼茶匙肉桂

½ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]

2	**tablespoons**	**shortening**	**,**	**melted**
2	汤匙	缩短	,	融化

2汤匙起酥油，融化

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] [ˈsaʊər] milk1 .

1	**cup**	**sour**	**milk1**	**.**
1	杯子	酸的	milk1	.

杯酸奶。

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒər] [ðə; ði][ˈflaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**the**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .

Sift	**three**	**times**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**,**	**salt**	**and**	**spices**	**.**
筛	三	时代	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	香料	.

将小苏打、盐和香料过筛三次。

[ˌtuː'tuː] . [biːt] [egz] ['slaɪtli] .

2	**.**	**Beat**	**eggs**	**slightly**	**.**
2	.	打	鸡蛋	轻微地	.

2. 将鸡蛋稍微打散。

[kəm'baɪn] ['biːtn] [egz] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['saʊər] [mɪlk] .

Combine	**beaten**	**eggs**	**,**	**shortening**	**,**	**sugar**	**and**	**sour**	**milk**	**.**
结合	被打败	鸡蛋	,	缩短	,	糖	和	酸的	牛奶	.

将打散的鸡蛋、起酥油、糖和酸奶混合在一起。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] , ['stɜːrɪŋ] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

3	**.**	**Add**	**flour**	**mixture**	**,**	**stirring**	**as**	**little**	**as**	**possible**	**.**
3	.	添加	面粉	混合物	,	搅拌	作为	小的	作为	可能的	.

3. 加入面粉混合物，尽量少搅拌。

[tʃɪl] . [fɔːr] .

Chill	**.**	**4**	**.**
寒意	.	4	.

冷静。4.

[tɜːrn] ['ɑːntə] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**onto**	**floured**	**board**	**.**
转动	到	撒了面粉	木板	.

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[roʊl] [ɔːr] [pæt] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**or**	**pat**	**⅓**	**inch**	**thick**	**.**
卷	或者	拍	⅓	英寸	厚的	.

擀或拍成 ⅓ 英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] ['doʊnʌt] ['kʌtər] . [faɪv] .

Cut	**with**	**floured**	**doughnut**	**cutter**	**.**	**5**	**.**
切	和	撒了面粉	油炸圈饼	刀具	.	5	.

用撒了面粉的甜甜圈模具切出甜甜圈。5.

[ðə; ði] [fæt] , [wen] ['redi] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] ['dəunʌts] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] 360° - 375° [ef] . ,

The	**fat**	**,**	**when**	**ready**	**for**	**frying**	**doughnuts**	**,**	**should**	**be**	**360°**	**-**	**375°**	**F**	**.**	**,**
这	胖的	,	什么时候	准备好	为了	煎炸	甜甜圈	,	应该	是	360°	-	375°	F	.	,

准备炸甜甜圈时，油脂的温度应该在华氏360度到375度之间。

[ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [braʊn] [ə; eɪ] [kjuːb] [ʌv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] . [sɪks] .

or	**it**	**should**	**brown**	**a**	**cube**	**of**	**bread**	**in**	**60**	**seconds**	**.**	**6**	**.**
或者	它	应该	棕色的	一个	立方体	的	面包	在	-	秒	.	6	.

或者说，它应该能在 60 秒内将一块面包烤至金黄色。6.

['kerfəli] [drɑːp] [iːtʃ] ['doʊnʌt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [fæt] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['splæʃɪŋ] .

Carefully	**drop**	**each**	**doughnut**	**into**	**the**	**fat**	**to**	**prevent**	**splashing**	**.**
小心	降低	每个	油炸圈饼	进入	这	胖的	到	防止	溅起水花	.

小心地将每个甜甜圈放入油中，以免油溅出来。

[fraɪ] [nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['dəunʌts] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] [ɔːr] [fæt] [wɪl] [biː; bi] [kuːld] [tuː] ['kwɪkli] .

Fry	**not**	**more**	**than**	**4**	**or**	**5**	**doughnuts**	**at**	**one**	**time**	**or**	**fat**	**will**	**be**	**cooled**	**too**	**quickly**	**.**
炒	不是	更多的	比	4	或者	5	甜甜圈	在	一	时间	或者	胖的	将要	是	冷却	也	迅速地	.

一次不要炸超过 4 或 5 个甜甜圈，否则油脂冷却太快。

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] , ['tɜːrnɪŋ] ['dəunʌts] [wʌns] . ['sɛvən] .

Fry	**to**	**a**	**delicate**	**brown**	**,**	**turning**	**doughnuts**	**once**	**.**	**7**	**.**
炒	到	一个	精美的	棕色的	,	转弯	甜甜圈	一次	.	7	.

炸至金黄色，期间翻面一次。7.

[dreɪn] [ɑːn] [ʌn'gleɪzd] ['peɪpər][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .

Drain	**on**	**unglazed**	**paper**	**and**	**sprinkle**	**with**	**sugar**	**.**
流走	在	未上釉	纸	和	撒	和	糖	.

沥干水分，放在未上釉的纸上，撒上糖。

[ə'maʊnt] : 2½ ['dʌz(ə)n] [siː] [peɪdʒ] -

Amount	**:**	**2½**	**dozen**	**See**	**page**	**20**
数量	:	2½	打	看	页	-

数量：2.5打 参见第20页

['reɪz(ə)n] ['rɑːks]

RAISIN	**ROCKS**
葡萄干	岩石

葡萄干岩

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	**cups**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

½	**teaspoon**	**cloves**
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**,**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	, 或者		其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]
½ cup sour milk
½ 杯子 酸的 牛奶

半杯酸奶

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] [ɔːr] ['kʌrənts]
1 cup seedless raisins or currants
1 杯子 无籽 葡萄干 或者 醋栗

杯无籽葡萄干或醋栗

½ [kʌp] ['nʌtˌmit] , ['kɔːrsli] chopped1 .
½ cup nutmeats , coarsely chopped1 .
½ 杯子 坚果 , 粗略地 chopped1 .

1. ½ 杯坚果仁，粗切。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [θriː] [taɪmz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] . [ˌtuː'tuː] .
Sift three times with baking soda , salt and spices . 2 .
筛 三 时代 和 烘烤 苏打 , 盐 和 香料 . 2 .

将小苏打、盐和香料过筛三次。2.

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['lemən] ['kʌlərd] .
Cream the butter until light and lemon colored .
奶油 这 黄油 直到 光 和 柠檬 有色 .

将黄油搅打至颜色变浅且呈柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] . [θriː] .
Add sugar gradually , beating after each addition . 3 .
添加 糖 逐步地 , 殴打 后 每个 添加 . 3 .

3.逐步加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ʌn'biːtn] [eg] , ['blendɪŋ] [wel] . [fɔːr] .
Add the unbeaten egg , blending well . 4 .
添加 这 不败 蛋 , 混合 出色地 . 4 .

加入未打散的鸡蛋，搅拌均匀。4.

[kəm'baɪn] [mɪlk] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Combine milk and molasses .
结合 牛奶 和 糖蜜 .

将牛奶和糖蜜混合。

['ɔːltərnətli] [ˌeɪ diː 'diː] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ]
Alternately add dry ingredients and the liquid , beating until smooth after each
交替 添加 干燥 原料 和 这 液体 , 殴打 直到 光滑的 后 每个
[ə'dɪʃ(ə)n] . [faɪv] .
addition . 5 .
添加 . 5 .

交替加入干料和液体，每次加入后都要搅拌至顺滑。5.

[ˌeɪ diː 'diː] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add raisins and nuts .
添加 葡萄干 和 坚果 .

加入葡萄干和坚果。

[drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	by	spoonfuls	on	ungreased	baking	sheet	.
降低	经过	一勺	在	未涂油的	烘烤	床单	.

用勺子将面糊舀到未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [θriː]['dʌz(ə)n] ['rɑːks] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	:	3	dozen	Rocks	Temperature	:	400°	F	.	Time	:	10	-	12	minutes
数量	:	3	打	岩石	温度	:	400°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

数量：3 打冰块 温度：400°F 时间：10-12 分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	page	202425
看	页	-

参见第202425页

['bɪskɪts]

Biscuits
饼干

饼干

['soʊdə] ['bɪskɪts]

SODA	BISCUITS
苏打	饼干

苏打饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	all	-	purpose	flour
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

½	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
½	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	shortening
4	汤匙	缩短

4汤匙起酥油

¾ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ([ə'baʊt]) [wʌn] .

¾	cup	sour	milk	or	buttermilk	(	about	)	1	.
¾	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳	(	关于	)	1	.

¾ 杯酸奶或酪乳（约）1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	flour	.
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	again	with	the	baking	soda	and	salt	.	2	.
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	和	盐	.	2	.

1. 将小苏打和盐再次过筛。

['juːzɪŋ] [ðə; ði] ['fɪŋgər] [tɪps] [ɔːr] [ə; eɪ] ['peɪstri] ['blendər] ,

Using	**the**	**finger**	**tips**	**or**	**a**	**pastry**	**blender**	**,**
使用	这	手指	尖端	或者	一个	糕点	混合器	,

用指尖或糕点搅拌器，

[rʌb] [ɔːr] [kʌt] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [rɪ'zemblz] [kɔːrs] [kɔːrn]

rub	**or**	**cut**	**shortening**	**into**	**the**	**dry**	**ingredients**	**until**	**the**	**mixture**	**resembles**	**coarse**	**corn**
擦	或者	切	缩短	进入	这	干燥	原料	直到	这	混合物	类似	粗	玉米

[miːl] . [θriː] .

meal	**.**	**3**	**.**
一顿饭	.	3	.

将起酥油揉搓或切入干料中，直到混合物呈粗玉米粉状。3.

[tuː; tə] ['saʊər] ¾ [kʌp] [swiːt] [mɪlk] [ˌɑːrtɪ'fɪʃəli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] ,

To	**sour**	**¾**	**cup**	**sweet**	**milk**	**artificially**	**and**	**quickly**	**,**
到	酸的	¾	杯子	甜的	牛奶	人为地	和	迅速地	,

要快速人工地将四分之三杯甜牛奶变酸，

[pleɪs] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] [ɔːr] ['vɪnɪgər] (['prefrəbli] [waɪt] ['vɪnɪgər] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks]

place	**1**	**tablespoon**	**lemon**	**juice**	**or**	**vinegar**	**(**	**preferably**	**white**	**vinegar**	**as**	**it**	**makes**
地方	1	汤匙	柠檬	汁	或者	醋	(	最好	白色的	醋	作为	它	制作

[ə; eɪ] ['waɪtɚ, 'hwaɪtɚ] ['bɪskɪt]) [ɪn] [ə; eɪ] ['meʒərɪŋ] [kʌp] ,

a	**whiter**	**biscuit**	**)**	**in**	**a**	**measuring**	**cup**	**,**
一个	更白	饼干	)	在	一个	测量	杯子	,

在量杯中放入1汤匙柠檬汁或醋（最好是白醋，因为这样烤出来的饼干更白），

[fɪl] ¾ [fʊl] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [mɪlk] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] . [fɔːr] .

fill	**¾**	**full**	**with**	**sweet**	**milk**	**and**	**mix**	**well**	**.**	**4**	**.**
充满	¾	满的	和	甜的	牛奶	和	混合	出色地	.	4	.

4. 将容器装满四分之三的甜牛奶，并搅拌均匀。

[meɪk] [ə; eɪ] [wel] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [tɜːrn] [ɪn] [ðə; ði] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr]

Make	**a**	**well**	**in**	**the**	**center**	**of**	**the**	**mixture**	**and**	**turn**	**in**	**the**	**sour**	**milk**	**or**
制作	一个	出色地	在	这	中心	的	这	混合物	和	转动	在	这	酸的	牛奶	或者

['bʌtərmɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] ,

buttermilk	**all**	**at**	**once**	**,**
酪乳	全部	在	一次	,

在混合物中央挖个坑，一次性倒入酸奶或酪乳。

[rɪ'zɜːrv] [ə'baʊt] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [nɑːt] [biː; bi] [rɪ'kwaɪərd] . [faɪv] .

reserving	**about**	**1**	**tablespoon**	**of**	**the**	**liquid**	**as**	**it**	**may**	**not**	**be**	**required**	**.**	**5**	**.**
预订	关于	1	汤匙	的	这	液体	作为	它	可能	不是	是	必需的	.	5	.

预留约 1 汤匙液体，因为可能不需要。5.

[ðen] [stɜːr] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] , ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [fɔːrk] .

Then	**stir**	**to**	**make**	**a**	**soft**	**dough**	**as**	**quickly**	**as**	**possible**	**,**	**using**	**a**	**fork**	**.**
然后	搅拌	到	制作	一个	柔软的	面团	作为	迅速地	作为	可能的	,	使用	一个	叉	.

然后用叉子尽快搅拌成柔软的面团。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] ['lɪkwɪd] [ɪf] ['nesəseri] . [sɪks] .

Add	**remainder**	**of**	**liquid**	**if**	**necessary**	**.**	**6**	**.**
添加	余	的	液体	如果	必要的	.	6	.

必要时加入剩余液体。6.

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðə; ði] ['flaʊər] [hæz; həz] [bɪn] ['gæðərd] [tə'geðər] , [tɜːrn] [ðə; ði] [doʊ] ['ɑːntə] [ə; eɪ]

As	**soon**	**as**	**the**	**flour**	**has**	**been**	**gathered**	**together**	**,**	**turn**	**the**	**dough**	**onto**	**a**
作为	很快	作为	这	面粉	有	到过	聚集	一起	,	转动	这	面团	到	一个

['flaʊərd] [bɔːrd] .

floured	**board**	**.**
撒了面粉	木板	.

面粉揉成团后，立即将面团放在撒了面粉的案板上。

[ðə; ði] [doʊ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɪf] [bʌt; bət][sɔːft][tuː; tə][ðə; ði] [tʌtʃ] [ænd; ənd][nɑːt] ['stɪki] .

The	dough	should	be	stiff	but	soft	to	the	touch	and	not	sticky	.
这	面团	应该	是	僵硬的	但	柔软的	到	这	触碰	和	不是	黏	.

面团应该有弹性但摸起来柔软，而且不粘手。

['sɛvən] . [niːd] [ðə; ði] [doʊ] ['laɪtli] [fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] ,

7	.	Knead	the	dough	lightly	for	about	30	seconds	,
7	.	揉	这	面团	轻轻	为了	关于	-	秒	,

7. 轻轻揉面约30秒，

['juːzɪŋ][ðə; ði][pɑːm][ʌv; əv][ðə; ði][hænd][ænd; ənd]['fɪŋgər][tɪps] . [eɪt] .

using	the	palm	of	the	hand	and	finger	tips	.	8	.
使用	这	棕榈	的	这	手	和	手指	尖端	.	8	.

用手掌和指尖。8.

[ðen] [pæt][ɔːr][roʊl][tuː; tə][ə; eɪ] ['θɪknəs] [ʌv; əv][ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] .

Then	pat	or	roll	to	a	thickness	of	about	½	inch	.
然后	拍	或者	卷	到	一个	厚度	的	关于	½	英寸	.

然后拍打或擀压至约 ½ 英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] ['bɪskɪt] ['kʌtər] . [naɪn] .

Cut	with	floured	biscuit	cutter	.	9	.
切	和	撒了面粉	饼干	刀具	.	9	.

用撒了面粉的饼干模具切出形状。9.

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	biscuits	on	ungreased	baking	sheet	.
地方	饼干	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将饼干放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - — [ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] ['bɪskɪts] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts] [siː] [peɪdʒ] -

Amount	:	12	—	2	inch	biscuits	Temperature	:	475°	F	.	Time	:	12	-	15	minutes	See	page	24
数量	:	-	—	2	英寸	饼干	温度	:	475°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟	看	页	-

数量：12个2英寸饼干 温度：475°F 时间：12-15分钟 参见第24页

[tʃiːz] [tiː] ['bɪskɪts]

CHEESE	TEA	BISCUITS
奶酪	茶	饼干

芝士茶饼干

1½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1½	cups	all	-	purpose	flour
1½	杯子	全部	-	目的	面粉

1.5 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

½	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
½	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons shortening
4 汤匙 缩短

4汤匙起酥油

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
1 cup grated cheese
1 杯子 磨碎的 奶酪

杯磨碎的奶酪

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] buttermilk1 .
¾ cup sour milk or buttermilk1 .
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 buttermilk1 .

¾ 杯酸奶或酪乳1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
Sift again with the baking soda and salt . 2 .
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] .
Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal .
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [tuː; tə] [ðɪs] ['mɪkstʃər] .
Add cheese to this mixture .
添加 奶酪 到 这 混合物 .

加入奶酪。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː] ['saʊər] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] . [fɔːr] .
3 . Add sour milk , stirring quickly to form a soft dough . 4 .
3 . 添加 酸的 牛奶 , 搅拌 迅速地 到 形式 一个 柔软的 面团 . 4 .

3. 加入酸奶，快速搅拌成柔软的面团。4.

[drɑːp] [baɪ] ['tiːspuːnˌfʊl] ['ɑːntə] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop by teaspoonfuls onto a baking sheet .
降低 经过 茶匙 到 一个 烘烤 床单 .

用茶匙将面糊滴到烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .
Bake in hot oven .
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [smɔːl] ['bɪskɪts] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - minutes26
Amount : 18 small biscuits Temperature : 475° F . Time : 12 minutes26
数量 : - 小的 饼干 温度 : 475° F . 时间 : - minutes26

数量：18块小饼干 温度：475°F 时间：12分钟26

['kɔːfi] [keɪk]
COFFEE CAKE
咖啡 蛋糕

咖啡蛋糕

2½ [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2½ cups all - purpose flour
2½ 杯子 全部 - 目的 面粉

2½ 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
1 cup sifted brown sugar , firmly packed
1 杯子 筛过的 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯过筛红糖，压实

½ [kʌp] ['bʌtər] , [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter , or other shortening
½ 杯子 黄油 , 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
1 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] buttermilk1 .
¾ cup sour milk or buttermilk1 .
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 buttermilk1 .

¾ 杯酸奶或酪乳1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] .
Sift again with salt .
筛 再次 和 盐 .

再用盐过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] . [ˌtuː'tuː] .
Add brown sugar and mix well . 2 .
添加 棕色的 糖 和 混合 出色地 . 2 .

加入红糖，搅拌均匀。2.

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'zemblz] [kɔːrs] [krʌmz] .
Cut or rub in shortening until it resembles coarse crumbs .
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 类似 粗 面包屑 .

将起酥油切碎或揉搓，直到呈粗面包屑状。

[rɪ'zɜːrv] ¾ [kʌp] [ʌv; əv] [krʌmz] [fɔːr; fər] ['tɑːpɪŋ] . [θriː] .
Reserve ¾ cup of crumbs for topping . 3 .
预订 ¾ 杯子 的 面包屑 为了 配料 . 3 .

留出 ¾ 杯面包屑作装饰。3.

[tuː; tə] [rɪ'meɪndər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
To remainder , add baking soda and cinnamon .
到 余 , 添加 烘烤 苏打 和 肉桂 .

向剩余部分加入小苏打和肉桂。

[mɪks] [wel] . [fɔːr] .
Mix **well** **.** **4** **.**
混合 出色地 . 4 .

充分搅拌。4.

[kəm'baɪn] [wel] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd]['saʊər] [mɪlk] .
Combine **well** **beaten** **egg** **and** **sour** **milk** **.**
结合 出色地 被打败 蛋 和 酸的 牛奶 .

将打散的鸡蛋和酸奶混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd][tuː; tə][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Then **add** **liquid** **to** **dry** **ingredients** **.**
然后 添加 液体 到 干燥 原料 .

然后将液体加入干料中。

[stɜːr]['oʊnli][ʌn'tɪl] ['blendɪd] . [faɪv] .
Stir **only** **until** **blended** **.** **5** **.**
搅拌 仅有的 直到 混合 . 5 .

只需搅拌至混合均匀即可。5.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] [pæn] .
Turn **into** **a** **greased** **pan** **.**
转动 进入 一个 涂油 平底锅 .

倒入抹了油的平底锅中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ¾ [kʌp] [krʌmz] [ænd; ənd] [ə'dɪʃən(ə)l] ['sɪnəmən] .
Sprinkle **with** **the** **¾** **cup** **crumbs** **and** **additional** **cinnamon** **.**
撒 和 这 ¾ 杯子 面包屑 和 额外的 肉桂 .

撒上 ¾ 杯面包屑和额外的肉桂粉。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[ə'maʊnt] : [eɪt] × [eɪt] [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 400° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]
Amount **:** **8** **×** **8** **inch** **pan** **Temperature** **:** **400°** **F** **.** **Time** **:** **30** **minutes**
数量 : 8 × 8 英寸 平底锅 温度 : 400° F . 时间 : - 分钟

份量：8×8英寸烤盘 温度：400°F 时间：30分钟

['sɪnəmən] [bʌnz]
CINNAMON **BUNS**
肉桂 面包

肉桂卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 **tablespoons** **shortening**
4 汤匙 缩短

4汤匙起酥油

¾ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ([ə'baʊt])
¾ **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk** **(** **about** **)**
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 (关于)

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

['bʌtər]
Butter
黄油

黄油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ ['tiːspuːn] cinnamon1 .
½ **teaspoon** **cinnamon1** **.**
½ 茶匙 cinnamon1 .

½茶匙肉桂粉1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] . [ˌtuː'tuː] .
Sift **again** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **sugar** **.** **2** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 . 2 .

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] . [θriː] .
Cut **or** **rub** **in** **shortening** **until** **it** **is** **as** **fine** **as** **coarse** **corn** **meal** **.** **3** **.**
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊər] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] . [fɔːr] .
Add **enough** **sour** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.** **4** **.**
添加 足够的 酸的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 . 4 .

加入足够的酸奶，揉成较硬的面团。4.

[tɜːrn] ['ɑːntə] [ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Turn **onto** **a** **floured** **board** **.**
转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .
Knead **slightly** **.** **5** **.**
揉 轻微地 . 5 .

轻轻揉捏。5.

[roʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['rektæŋg(ə)l] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll **into** **a** **rectangle** **¼** **inch** **thick** **.**
卷 进入 一个 长方形 ¼ 英寸 厚的 .

擀成 ¼ 英寸厚的长方形。

[spred] [wɪð; wɪθ][sɔːft] ['bʌtər] .

Spread	with	soft	butter	.
传播	和	柔软的	黄油	.

涂上软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] . [sɪks] .

Sprinkle	with	sugar	and	cinnamon	.	6	.
撒	和	糖	和	肉桂	.	6	.

撒上糖和肉桂粉。6.

[roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] .

Roll	as	for	jelly	roll	.
卷	作为	为了	果冻	卷	.

像卷果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .

Cut	in	slices	¾	inch	thick	.
切	在	切片	¾	英寸	厚的	.

切成¾英寸厚的片。

[spred] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]

Spread	an	additional	tablespoon	butter	in	the	bottom	of	the	pan	and	sprinkle
传播	一个	额外的	汤匙	黄油	在	这	底部	的	这	平底锅	和	撒

['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .

liberally	with	sugar	.
慷慨地	和	糖	.

在锅底再涂抹一大勺黄油，并撒上大量的糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [pɪ'kɑːnz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . ['sɛvən] .

Add	a	few	pecans	,	if	desired	.	7	.
添加	一个	很少	山核桃	, 如果		想要的	.	7	.

如果需要，可以加入一些山核桃。7.

[pleɪs] [roʊlz] , [kʌt] [saɪd] [daʊn] , [ɑːn] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .

Place	rolls	,	cut	side	down	,	on	sugar	mixture	.
地方	卷	,	切	边	向下	,	在	糖	混合物	.

将面包卷切面朝下放在糖混合物上。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[tɜːrn] [aʊt] [ʌv; əv][pæn] [ɪ'miːdiətli] .

Turn	out	of	pan	immediately	.
转动	出去	的	平底锅	立即地	.

立即从锅中取出。

[sɜːrv] ['ʃʊgər] [saɪd] [ʌp] . [eɪt] .

Serve	sugared	side	up	.	8	.
服务	糖	边	向上	.	8	.

将涂糖的一面朝上摆盘。8.

[braʊn] ['ʃʊgər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [meɪk] ['bʌtərskɑːtʃ] [roʊlz] .

Brown	sugar	may	be	used	in	place	of	white	sugar	to	make	butterscotch	rolls	.
棕色的	糖	可能	是	用过的	在	地方	的	白色的	糖	到	制作	奶油糖果	卷	.

制作奶油糖卷时，可以用红糖代替白糖。

[ə'maʊnt] : - [bʌnz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	:	12	buns	Temperature	:	475°	F	.	Time	:	15	-	20	minutes
数量	:	-	面包	温度	:	475°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

数量：12个面包 温度：475°F 时间：15-20分钟

[siː] [peɪdʒ] -
See page 2427
看 页 -

参见第2427页

[ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [ʃɔːrt] [keɪks]
INDIVIDUAL SHORT CAKES
个人 短的 蛋糕

单个酥饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup sour milk or buttermilk (about)
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 (关于)

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

['bʌtər]
Butter
黄油

黄油

['strɔːberɪz] , [krʌʃt] [ænd; ənd] sweetened1 .
Strawberries , crushed and sweetened1 .
草莓 , 碎 和 sweetened1 .

草莓，压碎并加糖1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift again with the baking soda and salt . 2 .
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] . [θriː] .
Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊər] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
Add enough sour milk to make a stiff dough .
添加 足够的 酸的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的酸奶，揉成较硬的面团。

[tɜːrn]['ɑːntə][ə; eɪ]['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**onto**	**a**	**floured**	**board**	**.**
转动	到	一个	撒了面粉	木板	.

将盘子放在撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [fɔːr] .

Knead	**slightly**	**.**	**4**	**.**
揉	轻微地	.	4	.

轻轻揉捏。4.

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][θriː] - [ɪntʃ] ['flaʊərd] ['bɪskɪt] ['kʌtər] . [faɪv] .

Cut	**with**	**3**	**-**	**inch**	**floured**	**biscuit**	**cutter**	**.**	**5**	**.**
切	和	3	-	英寸	撒了面粉	饼干	刀具	.	5	.

用直径 3 英寸（约 7.6 厘米）的撒了面粉的饼干模具切出饼干。5.

[pleɪs] [hæf][ʌv; əv] ['bɪskɪts] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**half**	**of**	**biscuits**	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	一半	的	饼干	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将一半饼干放在未涂油的烤盘上。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .

Brush	**with**	**melted**	**butter**	**.**
刷子	和	融化	黄油	.

刷上融化的黄油。

[pleɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bɪskɪts] [ɑːn][tɑːp][tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ]['sekənd] ['leɪər] .

Place	**remaining**	**biscuits**	**on**	**top**	**to**	**form**	**a**	**second**	**layer**	**.**
地方	其余的	饼干	在	顶部	到	形式	一个	第二	层	.

将剩余的饼干放在上面，形成第二层。

[ə'gen] [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .

Again	**brush**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
再次	刷子	和	融化	黄油	.

再次刷上融化的黄油。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] . [sɪks] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**.**	**6**	**.**
烤	在	热的	烤箱	.	6	.

6. 放入高温烤箱烘烤。

[breɪk] ['oʊpən][ænd; ənd][pʊt] [fruːt] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] ['leər] .

Break	**open**	**and**	**put**	**fruit**	**between**	**and**	**on**	**top**	**of**	**layers**	**.**
休息	打开	和	放	水果	之间	和	在	顶部	的	层	.

掰开包装，把水果放在层与层之间以及最上面。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Garnish	**with**	**whipped**	**cream**	**if**	**desired**	**.**
装饰	和	鞭打	奶油	如果	想要的	.

如果需要，可以用鲜奶油装饰。

[ə'maʊnt] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

Amount	**:**	**6**	**servings**	**Temperature**	**:**	**475°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**15**	**minutes**
数量	:	6	份量	温度	:	475°	F	.	时间	:	-	分钟

份量：6人份 温度：475°F 时间：15分钟

[kwɪk] [roʊlz]

QUICK	**ROLLS**
快的	卷

快速卷

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 tablespoons shortening
2 汤匙 缩短

2汤匙起酥油

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup sour milk or buttermilk (about)
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 (关于)

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

[meltid] butter1 .
Melted butter1 .
融化 butter1 .

融化的黄油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift again with the baking soda and salt . 2 .
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] . [θriː] .
Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
Add enough milk to make a stiff dough .
添加 足够的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[tɜːrn] ['ɑːntə] [ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Turn onto a floured board .
转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了面粉的案板上。

[niːd] [fɔːr; fər] [ˌtuːˈtuː] [ɔːr] [θriː] ['mɪnɪts] . [fɔːr] .
Knead for 2 or 3 minutes . 4 .
揉 为了 2 或者 3 分钟 . 4 .

揉面2到3分钟。4.

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll ¼ inch thick .
卷 ¼ 英寸 厚的 .

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['kʌtər] , [wel] ['flaʊərd] .

Cut	with	2	-	inch	cutter	,	well	floured	.
切	和	2	-	英寸	刀具	,	出色地	撒了面粉	.

用2英寸的切模切出形状，并撒上足够的面粉。

[foʊld][ɪn][hæf] , ['presɪŋ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]['fɜːrmli] [tə'geðər] . [faɪv] .

Fold	in	half	,	pressing	edges	firmly	together	.	5	.
折叠	在	一半	,	紧迫	边缘	牢牢	一起	.	5	.

将对折，并将边缘紧紧压在一起。5.

[pleɪs] ['slaɪtli] [ə'pɑːrt][ɑːn][ə; eɪ] [griːst] [pæn] .

Place	slightly	apart	on	a	greased	pan	.
地方	轻微地	除	在	一个	涂油	平底锅	.

将小份小块略微分开，放在抹了油的烤盘上。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] , ['kʌvər][ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] . [sɪks] .

Brush	with	melted	butter	,	cover	and	let	stand	20	minutes	in	a	warm	place	.	6	.
刷子	和	融化	黄油	,	覆盖	和	让	站立	-	分钟	在	一个	温暖的	地方	.	6	.

刷上融化的黄油，盖上盖子，放在温暖的地方静置 20 分钟。6.

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] ,

Bake	in	hot	oven	10	minutes	,
烤	在	热的	烤箱	-	分钟	,

放入高温烤箱烘烤10分钟。

[ðen] [brʌʃ] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kəm'pliːt] ['beɪkɪŋ] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

then	brush	again	with	melted	butter	and	complete	baking	10	to	15	minutes	.
然后	刷子	再次	和	融化	黄油	和	完全的	烘烤	-	到	-	分钟	.

然后再次刷上融化的黄油，继续烘烤 10 到 15 分钟。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] [wʌns] [mɔːr] .

Brush	with	melted	butter	once	more	.
刷子	和	融化	黄油	一次	更多的	.

再刷上一层融化的黄油。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

[ə'maʊnt] : - [roʊlz]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	:	12	rolls	Temperature	:	475°	F	.	Time	:	20	-	25	minutes
数量	:	-	卷	温度	:	475°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

数量：12卷 温度：475°F 时间：20-25分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	page	2428
看	页	-

参见第2428页

['lemən] ['kloʊvər] [roʊlz]

LEMON	CLOVER	ROLLS
柠檬	三叶草	卷

柠檬三叶草卷

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	all	-	purpose	flour
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

¾	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
¾	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

½ [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
½ cup sweet milk
½ 杯子 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] juice1 .
3 tablespoons lemon juice1 .
3 汤匙 柠檬 juice1 .

3汤匙柠檬汁1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .
Sift , then measure flour .
筛 , 然后 措施 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] . [ˌtuː'tuː] .
Sift again with the baking soda , salt and sugar . 2 .
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 . 2 .

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] . [θriː] .
Cut or rub in shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .
切 或者 擦 在 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kəm'baɪnd] [mɪlk] [ænd; ənd] ['leмən] [dʒuːs] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ][sɔːft]
Add the combined milk and lemon juice , stirring quickly to form a soft
添加 这 合并 牛奶 和 柠檬 汁 , 搅拌 迅速地 到 形式 一个 柔软的
[doʊ] . [fɔːr] .
dough . 4 .
面团 . 4 .

4. 加入混合好的牛奶和柠檬汁，快速搅拌成柔软的面团。

[tɜːrn] ['ɑːntə][ə; eɪ] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Turn onto a lightly floured board .
转动 到 一个 轻轻 撒了面粉 木板 .

将盘子放在撒了少许面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .
Knead slightly . 5 .
揉 轻微地 . 5 .

轻轻揉捏。5.

[fɔːrm] [doʊ] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] ['mɑːrblz] .
Form dough into balls about the size of marbles .
形式 面团 进入 球 关于 这 尺寸 的 弹珠 .

将面团搓成弹珠大小的球状。

[pleɪs] [θriː] [bɔːlz] [ɪn] [iːtʃ] ['mʌfɪn] [tɪn] .

Place	3	balls	in	each	muffin	tin	.
地方	3	球	在	每个	松饼	锡	.

每个松饼模具中放入 3 个面团球。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .

Sprinkle	with	sugar	.
撒	和	糖	.

撒上糖。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [roʊlz]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 450° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]

Amount	:	12	rolls	Temperature	:	450°	F	.	Time	:	20	minutes
数量	:	-	卷	温度	:	450°	F	.	时间	:	-	分钟

数量：12卷 温度：450°F 时间：20分钟

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ]

APPLE	DUMPLING
苹果	饺子

苹果馅饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	all	-	purpose	flour
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

½	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
½	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

⅓	cup	shortening
⅓	杯子	缩短

三分之一杯起酥油

¾ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ([ə'baʊt])

¾	cup	sour	milk	or	buttermilk	(	about	)
¾	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳	(	关于	)

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

1½ [kʌps] [daɪst] ['æplz]

1½	cups	diced	apples
1½	杯子	切丁	苹果

1.5 杯苹果丁

['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən]

Sugar	and	cinnamon
糖	和	肉桂

糖和肉桂

Butter1 .

Butter1	.
Butter1	.

黄油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	**again**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**and**	**salt**	**.**	**2**	**.**
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	和	盐	.	2	.

1. 将小苏打和盐再次过筛。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and)

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] . [θriː] .

Cut	**or**	**rub**	**in**	**shortening**	**until**	**it**	**is**	**as**	**fine**	**as**	**coarse**	**corn**	**meal**	**.**	**3**	**.**
切	或者	擦	在	缩短	直到	它	是	作为	美好的	作为	粗	玉米	一顿饭	.	3	.

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊər] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] . [fɔːr] .

Add	**enough**	**sour**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**	**4**	**.**
添加	足够的	酸的	牛奶	到	制作	一个	僵硬的	面团	.	4	.

加入足够的酸奶，揉成较硬的面团。4.

[tɜːrn] ['ɑːntə] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**onto**	**floured**	**board**	**.**
转动	到	撒了面粉	木板	.

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .

Knead	**slightly**	**.**	**5**	**.**
揉	轻微地	.	5	.

轻轻揉捏。5.

[roʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['rektæŋg(ə)l] [ə'baʊt] - [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ænd; ənd] - [ɪntʃɪz] [waɪd] .

Roll	**into**	**a**	**rectangle**	**about**	**20**	**inches**	**long**	**and**	**10**	**inches**	**wide**	**.**
卷	进入	一个	长方形	关于	-	英寸	长的	和	-	英寸	宽的	.

擀成长约 20 英寸、宽约 10 英寸的长方形。

[kʌt] ['ɪntuː] [eɪt] [faɪv] - [ɪntʃ] [skwer] . [sɪks] .

Cut	**into**	**eight**	**5**	**-**	**inch**	**squares**	**.**	**6**	**.**
切	进入	八	5	-	英寸	正方形	.	6	.

切成八个 5 英寸见方的正方形。6.

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['æp(ə)l] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] .

Place	**a**	**small**	**amount**	**of**	**apple**	**in**	**the**	**center**	**of**	**each**	**square**	**.**
地方	一个	小的	数量	的	苹果	在	这	中心	的	每个	正方形	.

在每个方格的中心放一小块苹果。

['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Sprinkle	**lightly**	**with**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**.**
撒	轻轻	和	糖	和	肉桂	.

撒上少许糖和肉桂粉。

[dɑːt] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Dot	**generously**	**with**	**butter**	**.**
点	慷慨地	和	黄油	.

点缀上大量的黄油。

[foʊld] ['kɔːrnərz] [ʌv; əv] [skwer] [tɔːrd] [ðə; ðɪ] ['sentər] [ænd; ənd] [dʒɔɪn] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] ['æplz] .

Fold	**corners**	**of**	**square**	**toward**	**the**	**center**	**and**	**join**	**them**	**over**	**the**	**apples**	**.**
折叠	角落	的	正方形	朝向	这	中心	和	加入	他们	超过	这	苹果	.

将正方形的四个角向中心折叠，然后将它们合拢盖在苹果上。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Place	**in**	**greased**	**baking**	**pan**	**.**
地方	在	涂油	烘烤	平底锅	.

放入抹了油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] . ['sɛvən] .
Bake in hot oven 15 minutes . 7 .
烤 在 热的 烤箱 - 分钟 . 7 .

在高温烤箱中烘烤 15 分钟。7.

[ðen] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ½ [kʌp]['wɔːtər] [ðæt] [hæz; həz]
Then pour over them a syrup of 1 cup sugar and ½ cup water that has
然后 倒 超过 他们 一个 糖浆 的 1 杯子 糖 和 ½ 杯子 水 那 有
[bɪn] ['hiːtɪd] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
been heated until all sugar is dissolved .
到过 加热 直到 全部 糖 是 溶解 .

然后将它们浇上用 1 杯糖和 ½ 杯水加热至糖完全溶解的糖浆。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
Return to oven and bake 15 minutes longer .
返回 到 烤箱 和 烤 - 分钟 更长 .

放回烤箱，再烤15分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][hɑːrd] [sɔːs] .
Serve hot with Hard Sauce .
服务 热的 和 难的 酱 .

趁热佐以特制酱汁食用。

[ə'maʊnt] : [eɪt] ['dʌmplɪŋz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : - ['mɪnɪts]
Amount : 8 dumplings Temperature : 425° F . Time : 30 minutes
数量 : 8 饺子 温度 : 425° F . 时间 : - 分钟

数量：8个饺子 温度：425°F 时间：30分钟

[siː] [peɪdʒ] -
See page 2429
看 页 -

参见第2429页

[kriːm] [skɔnz]
CREAM SCONES
奶油 司康饼

奶油司康饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons shortening
4 汤匙 缩短

4汤匙起酥油

['greɪtɪd] [raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ] (['ɑːpʃən(ə)l])

Grated	**rind**	**of**	**1**	**orange**	**(**	**optional**	**)**
磨碎的	果皮	的	1	橙子	(	选修的	)

1个橙子的橙皮屑（可选）

¾ [kʌp] [swiːt] [θɪn] [kriːm] [ɔːr][tɑːp][mɪlk]

¾	**cup**	**sweet**	**thin**	**cream**	**or**	**top**	**milk**
¾	杯子	甜的	薄的	奶油	或者	顶部	牛奶

¾ 杯甜稀奶油或上层牛奶

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgər]

4	**teaspoons**	**vinegar**
4	茶匙	醋

4茶匙醋

[wʌn] egg1 .

1	**egg1**	**.**
1	egg1	.

个鸡蛋。

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] . [ˌtuː'tuː] .

Sift	**again**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**.**	**2**	**.**
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	糖	.	2	.

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] .

Cut	**or**	**rub**	**in**	**shortening**	**until**	**it**	**is**	**as**	**fine**	**as**	**coarse**	**corn**	**meal**	**.**
切	或者	擦	在	缩短	直到	它	是	作为	美好的	作为	粗	玉米	一顿饭	.

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] . [θriː] .

Add	**orange**	**rind**	**.**	**3**	**.**
添加	橙子	果皮	.	3	.

加入橙皮。3.

[kəm'baɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .

Combine	**cream**	**and**	**vinegar**	**.**
结合	奶油	和	醋	.

将奶油和醋混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər]['mɪkstʃər] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

Add	**to**	**flour**	**mixture**	**,**	**stirring**	**quickly**	**to**	**form**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
添加	到	面粉	混合物	,	搅拌	迅速地	到	形式	一个	僵硬的	面团	.

加入面粉混合物中，快速搅拌成硬面团。

[waɪt] ['vɪnɪgər] [meɪks] [ə; eɪ]['waɪtɜ, 'hwaɪtɜ]['prɑːdʌkt] . [fɔːr] .

White	**vinegar**	**makes**	**a**	**whiter**	**product**	**.**	**4**	**.**
白色的	醋	制作	一个	更白	产品	.	4	.

白醋能使产品更白。4.

[tɜːrn]['ɑːntə] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**onto**	**floured**	**board**	**.**
转动	到	撒了面粉	木板	.

将盘子翻到撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] .

Knead	**slightly**	**.**
揉	轻微地	.

轻轻揉捏。

[roʊl] ⅜ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll ⅜ inch thick .
卷 ⅜ 英寸 厚的 .

卷成 3/8 英寸厚。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] , [kʌt][ɪn]['daɪmənd] [ʃeɪps] .
With a sharp knife , cut in diamond shapes .
和 一个 锋利的 刀 , 切 在 钻石 形状 .

用锋利的刀切成菱形。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
These may be cut in half lengthwise if desired .
这些 可能 是 切 在 一半 纵向 如果 想要的 .

如果需要，可以将它们纵向切成两半。

[brʌʃ] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] . [faɪv] .
Brush thickly with slightly beaten egg . 5 .
刷子 浓密 和 轻微地 被打败 蛋 . 5 .

5. 在刷子上厚厚地刷上一层略微打散的鸡蛋液。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on ungreased baking sheet .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Bake in hot oven .
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [skɔnz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]
Amount : 12 scones Temperature : 475° F . Time : 10 - 12 minutes
数量 : - 司康饼 温度 : 475° F . 时间 : - - - 分钟

数量：12个司康饼 温度：475°F 时间：10-12分钟

[hæm] [roʊlz]
HAM ROLLS
火腿 卷

火腿卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ teaspoon Arm & Hammer or Cow Brand Baking Soda
½ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

¾ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup sour milk or buttermilk (about)
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳 (关于)

¾ 杯酸奶或酪乳（约）

1½ [kʌps] [bɔɪld] [hæm] , [graʊnd]
1½ cups boiled ham , ground
1½ 杯子 煮沸 火腿 , 地面

1.5 杯煮熟的火腿碎

¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
¼ teaspoon dry mustard
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

Butter1 .
Butter1 .
Butter1 .

黄油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ðiː]['flaʊər] .
Sift , then measure the flour .
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ðiː] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt] . [ˌtuː'tuː] .
Sift again with the baking soda and salt . 2 .
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 和 盐 . 2 .

1. 将小苏打和盐再次过筛。

[kʌt] [ɔːr] [rʌb] [ɪn][ðə; ðiː] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] . [θriː] .
Cut or rub in the shortening until it is as fine as coarse corn meal . 3 .
切 或者 擦 在 这 缩短 直到 它 是 作为 美好的 作为 粗 玉米 一顿饭 . 3 .

将起酥油切碎或揉搓至粗玉米粉状。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['saʊər] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kwɪkli] , [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] . [fɔːr] .
Add enough sour milk , stirring quickly , to make a soft dough . 4 .
添加 足够的 酸的 牛奶 , 搅拌 迅速地 , 到 制作 一个 柔软的 面团 . 4 .

4. 加入足够的酸奶，快速搅拌，揉成柔软的面团。

[ðen] [tɜːrn]['ɑːntə][ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Then turn onto a floured board .
然后 转动 到 一个 撒了面粉 木板 .

然后将其翻面，放在撒了面粉的案板上。

[niːd] ['slaɪtli] . [faɪv] .
Knead slightly . 5 .
揉 轻微地 . 5 .

轻轻揉捏。5.

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['rektæŋg(ə)l] - [ɪntʃɪz] [baɪ][sɪks] [ɪntʃɪz] .
Roll into a rectangle 10 inches by 6 inches .
卷 进入 一个 长方形 - 英寸 经过 6 英寸 .

擀成 10 英寸 x 6 英寸的长方形。

[spred] [wɪð; wɪθ][sɔːft] ['bʌtər] , [ðen] [wɪð; wɪθ][ðə; ðiː] [graʊnd] [hæm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [mɪkst]
Spread with soft butter , then with the ground ham which has been mixed
传播 和 柔软的 黄油 , 然后 和 这 地面 火腿 哪个 有 到过 混合
[wɪð; wɪθ][ðə; ðiː] ['mʌstərd] . [sɪks] .
with the mustard . 6 .
和 这 芥末 . 6 .

6. 先涂上软化的黄油，再涂上拌有芥末的火腿碎。

[foʊld][ðə; ðiː] [doʊ] ['ɪntuː] [θriː] ['leər] , ['foʊldɪŋ][ðə; ðiː] [lɔːŋ] [saɪdz] [tɔːrd] [iːtʃ] ['ʌðər] .
Fold the dough into three layers , folding the long sides toward each other .
折叠 这 面团 进入 三 层 , 折叠式的 这 长的 侧面 朝向 每个 其他 .

将面团折叠成三层，长边向内折叠。

['flæt(ə)n] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ] ['roʊlɪŋ] [pɪn][baɪ] ['roʊlɪŋ] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Flatten	**slightly**	**with**	**rolling**	**pin**	**by**	**rolling**	**lengthwise**	**.**
压平	轻微地	和	滚动	别针	经过	滚动	纵向	.

用擀面杖沿长度方向擀压，使其略微变平。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] ['ɪntuː] [strɪps] [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] . ['sɛvən] .

Cut	**with**	**a**	**sharp**	**knife**	**into**	**strips**	**1**	**inch**	**wide**	**.**	**7**	**.**
切	和	一个	锋利的	刀	进入	条状物	1	英寸	宽的	.	7	.

用锋利的刀切成 1 英寸宽的条状。7.

[stænd][roʊlz][ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːrt][ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Stand	**rolls**	**about**	**½**	**inch**	**apart**	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
站立	卷	关于	½	英寸	除	在	烘烤	床单	.

将面包卷间隔约 1/2 英寸放在烤盘上。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**.**
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - [roʊlz]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 475° [ef] . [taɪm] : - - - minutes30

Amount	**:**	**12**	**rolls**	**Temperature**	**:**	**475°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**15**	**-**	**20**	**minutes30**
数量	:	-	卷	温度	:	475°	F	.	时间	:	-	-	-	minutes30

数量：12卷 温度：475°F 时间：15-20分钟[30]

['mʌfɪn]

Muffins
松饼

松饼

[hoʊl] [wiːt] ['mʌfɪn]

WHOLE	**WHEAT**	**MUFFINS**
所有的	小麦	松饼

全麦松饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər]

2	**cups**	**whole**	**wheat**	**flour**
2	杯子	所有的	小麦	面粉

2杯全麦面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

4	**tablespoons**	**sugar**
4	汤匙	糖

4汤匙糖

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]

½	**cup**	**raisins**
½	杯子	葡萄干

半杯葡萄干

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]

1½	cups	sour	milk	or	buttermilk
1½	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳

1.5 杯酸奶或酪乳

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] shortening1 .

3	tablespoons	shortening1	.
3	汤匙	shortening1	.

3汤匙起酥油1.

[kəm'baɪn] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .

Combine	flour	,	baking	soda	,	salt	,	sugar	and	raisins	.
结合	面粉	,	烘烤	苏打	,	盐	,	糖	和	葡萄干	.

将面粉、小苏打、盐、糖和葡萄干混合。

[mɪks] [wel] . [ˌtuː'tuː] .

Mix	well	.	2	.
混合	出色地	.	2	.

充分搅拌。2.

[kəm'baɪn] [wel] ['biːtn] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] . [θriː] .

Combine	well	beaten	egg	,	milk	and	melted	shortening	.	3	.
结合	出色地	被打败	蛋	,	牛奶	和	融化	缩短	.	3	.

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] ['oʊnli] [ʌn'tɪl] [draɪ]

Add	the	liquid	ingredients	to	the	dry	ingredients	,	stirring	only	until	dry
添加	这	液体	原料	到	这	干燥	原料	,	搅拌	仅有的	直到	干燥

[ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['dæmpənd] . [fɔːr] .

ingredients	are	dampened	.	4	.
原料	是	潮湿	.	4	.

将液体原料加入干性原料中，搅拌至干性原料湿润即可。4.

[fɪl] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

Fill	greased	muffin	tins	⅔	full	.
充满	涂油	松饼	罐头	⅔	满的	.

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : - ['mʌfɪn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : - - - ['mɪnɪts]

Amount	:	12	muffins	Temperature	:	425°	F	.	Time	:	20	-	25	minutes
数量	:	-	松饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

数量：12个松饼 温度：425°F 时间：20-25分钟

['brekfəst] ['mʌfɪn]

BREAKFAST	MUFFINS
早餐	松饼

早餐松饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊər]

2	cups	pastry	flour
2	杯子	糕点	面粉

2杯糕点粉

½ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

½	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
½	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

½ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]

1	cup	sour	milk	or	buttermilk
1	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳

杯酸奶或酪乳

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] shortening1 .

4	tablespoons	shortening1	.
4	汤匙	shortening1	.

4汤匙起酥油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .

Sift	,	then	measure	flour	.
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] . [ˌtuːˈtuː] .

Sift	again	with	the	baking	soda	,	salt	and	sugar	.	2	.
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	糖	.	2	.

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [mɪlk] , [wel] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Combine	milk	,	well	beaten	egg	and	melted	shortening	.
结合	牛奶	,	出色地	被打败	蛋	和	融化	缩短	.

将牛奶、打散的鸡蛋和融化的起酥油混合。

[θriː] . [ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

3	.	Add	liquid	ingredients	to	dry	ingredients	.
3	.	添加	液体	原料	到	干燥	原料	.

3. 将液体成分加入干性成分中。

[stɜːr]['oʊnli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['dæmpənd] . [fɔːr] .

Stir	only	until	all	the	dry	ingredients	are	dampened	.	4	.
搅拌	仅有的	直到	全部	这	干燥	原料	是	潮湿	.	4	.

只需搅拌至所有干料都湿润即可。4.

[fɪl] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .

Fill	greased	muffin	tins	⅔	full	.
充满	涂油	松饼	罐头	⅔	满的	.

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	in	hot	oven	.
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[əˈmaʊnt] : - [ˈmʌfɪn] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : - - - [ˈmɪnɪts]

Amount	**:**	**12**	**muffins**	**Temperature**	**:**	**425°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**20**	**-**	**25**	**minutes**
数量	:	-	松饼	温度	:	425°	F	.	时间	:	-	-	-	分钟

数量：12个松饼 温度：425°F 时间：20-25分钟

[siː] [peɪdʒ] -

See	**page**	**33**
看	页	-

参见第33页

[oʊld] [ˈfæʃnd] [kɔːrn] [bred]

OLD	**FASHIONED**	**CORN**	**BREAD**
老的	造型	玉米	面包

传统玉米面包

[wʌn] [kʌp] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər]

1	**cup**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1	杯子	全部	-	目的	面粉

杯通用面粉

¾ [ˈtiːspuːn] [ɑːrm] & [ˈhæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə]

¾	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
¾	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

1½ [kʌps] [kɔːrn] [miːl]

1½	**cups**	**corn**	**meal**
1½	杯子	玉米	一顿饭

1.5 杯玉米粉

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] [ˈbʌtərmɪlk] [ɔːr] [ˈsaʊər] [mɪlk]

1½	**cups**	**buttermilk**	**or**	**sour**	**milk**
1½	杯子	酪乳	或者	酸的	牛奶

1.5 杯酪乳或酸奶

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] shortening1 .

3	**tablespoons**	**shortening1**	**.**
3	汤匙	shortening1	.

3汤匙起酥油1.

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒər] [ðə; ðɪ] [ˈflaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**the**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	这	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [kɔːrn] [miːl] . [ˌtuːˈtuː] .

Sift	**again**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**,**	**salt**	**and**	**corn**	**meal**	**.**	**2**	**.**
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	玉米	一顿饭	.	2	.

1. 将小苏打、盐和玉米粉再次过筛。

[kəmˈbaɪn] [wel] [ˈbiːtn] [egz] , [ˈbʌtərmɪlk] [ænd; ənd] [meltid] [ˈʃɔːrtnɪŋ] . [θriː] .

Combine	**well**	**beaten**	**eggs**	**,**	**buttermilk**	**and**	**melted**	**shortening**	**.**	**3**	**.**
结合	出色地	被打败	鸡蛋	,	酪乳	和	融化	缩短	.	3	.

将打散的鸡蛋、酪乳和融化的起酥油混合在一起。3.

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] ['oʊnli][ʌnˈtɪl] [smuːð] . [fɔːr]

Add	**the**	**liquid**	**ingredients**	**to**	**the**	**dry**	**ingredients**	**,**	**stirring**	**only**	**until**	**smooth**	**.**	**4**
添加	这	液体	原料	到	这	干燥	原料	,	搅拌	仅有的	直到	光滑的	.	4

.

:

.

将液体原料加入干性原料中，搅拌至顺滑即可。4.

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːst] [pæn] .

Turn	**into**	**a**	**well**	**greased**	**pan**	**.**
转动	进入	一个	出色地	涂油	平底锅	.

倒入抹了油的平底锅中。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**.**
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

[ə'maʊnt] : [eɪt][eks][eɪt] [ɪntʃ] [pæn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : - - - minutes31

Amount	**:**	**8**	**x**	**8**	**inch**	**pan**	**Temperature**	**:**	**425°**	**F**	**.**	**Time**	**:**	**25**	**-**	**30**	**minutes31**
数量	:	8	x	8	英寸	平底锅	温度	:	425°	F	.	时间	:	-	-	-	minutes31

份量：8 x 8 英寸烤盘 温度：425°F 时间：25-30 分钟[31]

['æp(ə)l] ['frɪtərz]

APPLE	**FRITTERS**
苹果	油炸饼

苹果油条

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	**cups**	**flour**
2	杯子	面粉

2杯面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

¾	**teaspoon**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**
¾	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

2	**tablespoons**	**sugar**
2	汤匙	糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼	**teaspoon**	**nutmeg**
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1⅓ [kʌps] ['saʊər] [mɪlk]

1⅓	**cups**	**sour**	**milk**
1⅓	杯子	酸的	牛奶

1⅓ 杯酸奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 **tablespoons** **shortening**
2 汤匙 缩短

2汤匙起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [daɪst] apples1 .
2 **cups** **diced** **apples1** **.**
2 杯子 切丁 apples1 .

杯切丁苹果1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] . [ˌtuːˈtuː] .
Sift **again** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **,** **sugar** **and** **nutmeg** **.** **2** **.**
筛 再次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 , 糖 和 肉豆蔻 . 2 .

1. 将面粉与小苏打、盐、糖和肉豆蔻一起过筛。

[kəmˈbaɪn] [wel] ['biːtn] [egz] , [mɪlk] [ænd; ənd] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] . [θriː] .
Combine **well** **beaten** **eggs** **,** **milk** **and** **melted** **shortening** **.** **3** **.**
结合 出色地 被打败 鸡蛋 , 牛奶 和 融化 缩短 . 3 .

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合在一起。3.

[tɜːrn] [ðə; ði] [wet] [ɪnˈgriːdiənts] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .
Turn **the** **wet** **ingredients** **into** **the** **dry** **ingredients** **.**
转动 这 湿的 原料 进入 这 干燥 原料 .

将湿性材料倒入干性材料中。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat **until** **smooth** **.**
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[foʊld] [ɪn] ['æplz] [læst] . [fɔːr] .
Fold **in** **apples** **last** **.** **4** **.**
折叠 在 苹果 最后的 . 4 .

最后拌入苹果。4.

[drɑːp] [baɪ] ['spuːnˌfʊlz] ['ɪntuː] [diːp] [fæt] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [braʊn] , ['tɜːrnɪŋ] ['friːkwəntli] .
Drop **by** **spoonfuls** **into** **deep** **fat** **and** **cook** **to** **a** **rich** **brown** **,** **turning** **frequently** **.**
降低 经过 一勺 进入 深的 胖的 和 厨师 到 一个 富有的 棕色的 , 转弯 频繁地 .

用勺子将面糊舀入大量油脂中，煎至金黄色，期间需经常翻动。

[ðə; ði] [fæt] [wen] ['redi] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] ['frɪtərz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] 375° [ef] . ,
The **fat** **when** **ready** **for** **frying** **fritters** **should** **be** **375°** **F** **.** **,**
这 胖的 什么时候 准备好 为了 煎炸 油炸饼 应该 是 375° F . ,

准备炸油条时，油脂的温度应为 375°F。

[ɔːr] [ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [braʊn] [ə; eɪ] [kjuːb] [ʌv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪˈkɑːndz] . [faɪv] .
or **it** **should** **brown** **a** **cube** **of** **bread** **in** **60** **seconds** **.** **5** **.**
或者 它 应该 棕色的 一个 立方体 的 面包 在 - 秒 . 5 .

或者说，它应该在 60 秒内将一块面包烤至棕色。5.

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] .
Serve **hot** **with** **syrup** **.**
服务 热的 和 糖浆 .

趁热淋上糖浆食用。

[əˈmaʊnt] : [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Amount **:** **8** **servings**
数量 : 8 份量

份量：8人份

['ɔrɪndʒ] ['reɪz(ə)n] ['mʌfɪn]
ORANGE **RAISIN** **MUFFINS**
橙子 葡萄干 松饼

橙子葡萄干松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
¾ **teaspoon** **Arm** **&** **Hammer** **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda**
¾ 茶匙 手臂 & 锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打

¾ 茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ **cup** **sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
½ **cup** **raisins**
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

⅓ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
⅓ **cup** **orange** **juice**
⅓ 杯子 橙子 汁

三分之一杯橙汁

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
½ **teaspoons** **grated** **orange** **rind**
½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

½茶匙磨碎的橙皮

⅔ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
⅔ **cup** **sour** **milk** **or** **buttermilk**
⅔ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

⅔ 杯酸奶或酪乳

⅓ [kʌp] shortening1 .
⅓ **cup** **shortening1** **.**
⅓ 杯子 shortening1 .

⅓ 杯起酥油1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] [ðə; ði]['flaʊər] .
Sift **,** **then** **measure** **the** **flour** **.**
筛 , 然后 措施 这 面粉 .

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [twaɪs] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Sift **twice** **with** **the** **baking** **soda** **,** **salt** **and** **sugar** **.**
筛 两次 和 这 烘烤 苏打 , 盐 和 糖 .

将小苏打、盐和糖过筛两次。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː]['reɪzɪnz] . [ˌtuːˈtuː] .
Then add raisins . 2 .
然后 添加 葡萄干 . 2 .

然后加入葡萄干。2.

[kəmˈbaɪn] [wel] ['biːtn] [eg] , ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [raɪnd] , ['saʊər][mɪlk][ænd; ənd][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] . [θriː]
Combine well beaten egg , orange juice , rind , sour milk and melted shortening . 3
结合 出色地 被打败 蛋 , 橙子 汁 , 果皮 , 酸的 牛奶 和 融化 缩短 . 3
.
:
.

将打散的鸡蛋、橙汁、橙皮、酸奶和融化的起酥油混合在一起。3.

[tɜːrn][ðə; ði][wet] [ɪnˈgriːdiənts] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .
Turn the wet ingredients into the dry ingredients .
转动 这 湿的 原料 进入 这 干燥 原料 .

将湿性材料倒入干性材料中。

[mɪks]['oʊnli][ʌnˈtɪl][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ɑːr; ər] ['dæmpənd] . [fɔːr] .
Mix only until dry ingredients are dampened . 4 .
混合 仅有的 直到 干燥 原料 是 潮湿 . 4 .

只需搅拌至干料湿润即可。4.

[fɪl] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz] ⅔ [fʊl] .
Fill greased muffin tins ⅔ full .
充满 涂油 松饼 罐头 ⅔ 满的 .

将抹了油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] . [faɪv] .
Bake in hot oven . 5 .
烤 在 热的 烤箱 . 5 .

5. 放入高温烤箱烘烤。

[fɔːr; fər][ˌveriˈeɪʃ(ə)n] ,
For variation ,
为了 变化 ,

为了变化，

¾ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n][ʌv; əv]
¾ cup orange juice can be used in this recipe in place of a combination of
¾ 杯子 橙子 汁 能 是 用过的 在 这 食谱 在 地方 的 一个 组合 的
['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['saʊər][mɪlk] .
orange juice and sour milk .
橙子 汁 和 酸的 牛奶 .

本食谱中可以用 ¾ 杯橙汁代替橙汁和酸奶的混合物。

[əˈmaʊnt] : - ['mʌfɪn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : 425° [ef] . [taɪm] : - minutes32
Amount : 12 muffins Temperature : 425° F . Time : 25 minutes32
数量 : - 松饼 温度 : 425° F . 时间 : - minutes32

数量：12个松饼 温度：425°F 时间：25分钟32

['grɪdl] [keɪks] · ['wɔfəlz]
Griddle Cakes · Waffles
烤盘 蛋糕 · 华夫饼

煎饼 · 华夫饼

['saʊər] [mɪlk] ['grɪdl] [keɪks]
SOUR MILK GRIDDLE CAKES
酸的 牛奶 烤盘 蛋糕

酸奶煎饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər]

2	cups	all	-	purpose	flour
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɑːrm] & [ˈhæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə]

1	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈʃʊgər]

1	tablespoon	sugar
1	汤匙	糖

1汤匙糖

2¼ [kʌps] [ˈsaʊər] [mɪlk] [ɔːr] [ˈbʌtərmɪlk]

2¼	cups	sour	milk	or	buttermilk
2¼	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳

2¼ 杯酸奶或酪乳

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] shortening1 .

1	tablespoon	shortening1	.
1	汤匙	shortening1	.

1汤匙起酥油。

[sɪft] , [ðen] [ˈmeʒər] [ˈflaʊər] .

Sift	,	then	measure	flour	.
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [əˈgen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] . [ˌtuːˈtuː] .

Sift	again	with	the	baking	soda	,	salt	and	sugar	.	2	.
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	糖	.	2	.

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[kəmˈbaɪn] [wel] [ˈbiːtn] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] [meltid] [ˈʃɔːrtnɪŋ] . [θriː] .

Combine	well	beaten	egg	,	milk	and	melted	shortening	.	3	.
结合	出色地	被打败	蛋	,	牛奶	和	融化	缩短	.	3	.

将打散的鸡蛋、牛奶和融化的起酥油混合。3.

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈlɪkwɪd] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə] [ðə; ði] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈoʊnli] [ʌnˈtɪl] [smuːð] . [fɔːr]

Add	the	liquid	ingredients	to	the	dry	ingredients	,	stirring	only	until	smooth	.	4
添加	这	液体	原料	到	这	干燥	原料	,	搅拌	仅有的	直到	光滑的	.	4

.

:

.

将液体原料加入干性原料中，搅拌至顺滑即可。4.

[hiːt] [ˈgrɪdl] [ˈsloʊli] [ænd; ənd] [ˈiːvnli] .

Heat	griddle	slowly	and	evenly	.
热	烤盘	缓慢地	和	均匀地	.

缓慢均匀地加热烤盘。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] ['grɪdl] , [pleɪs] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] [ɑːn] [ˌaɪ 'tiː] .

To	**test**	**the**	**temperature**	**of**	**griddle**	**,**	**place**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**cold**	**water**	**on**	**it**	**.**
到	测试	这	温度	的	烤盘	,	地方	一个	很少	滴	的	寒冷的	水	在	它	.

要测试烤盘的温度，可以在烤盘上滴几滴冷水。

[ɪf] [ðə; ði] ['wɔːtər] [fɔːrmz] ['bʌblz] [wɪtʃ] [dæns] ['merəli] ,

If	**the**	**water**	**forms**	**bubbles**	**which**	**dance**	**merrily**	**,**
如果	这	水	表格	气泡	哪个	舞蹈	兴高采烈地	,

如果水形成欢快舞动的气泡，

[ðə; ði] ['grɪdl] [ɪz] [ðə; ði] [kə'rekt] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] [ðə; ði] [keɪks] .

the	**griddle**	**is**	**the**	**correct**	**temperature**	**for**	**baking**	**the**	**cakes**	**.**
这	烤盘	是	这	正确的	温度	为了	烘烤	这	蛋糕	.

烤盘的温度正好适合烤蛋糕。

[griːs] [ðə; ði] ['grɪdl] , ['juːzɪŋ] [æn; ən] [ʌn'sɔːltɪd] [fæt] ,

Grease	**the**	**griddle**	**,**	**using**	**an**	**unsalted**	**fat**	**,**
润滑脂	这	烤盘	,	使用	一个	无盐	胖的	,

用无盐油脂涂抹烤盘，

[ən'les] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] [taɪp] [ʌv; əv] ['grɪdl] [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪrz] [noʊ] ['griːsɪŋ] . [faɪv] .

unless	**it**	**is**	**the**	**type**	**of**	**griddle**	**which**	**requires**	**no**	**greasing**	**.**	**5**	**.**
除非	它	是	这	类型	的	烤盘	哪个	需要	不	润滑	.	5	.

除非是那种无需涂油的烤盘。5.

[pɔːr] ['bætər] [frʌm; frəm] [tɪp] [ʌv; əv] [lɑːrdʒ] [spuːn] [ɑːn] ['grɪdl] .

Pour	**batter**	**from**	**tip**	**of**	**large**	**spoon**	**on**	**griddle**	**.**
倒	连击	从	提示	的	大的	勺子	在	烤盘	.

用大勺尖将面糊倒在煎锅上。

[ðə; ði] [spuːn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [saɪz] [tuː; tə] [hoʊld] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['bætər] [fɔːr; fər] [wʌn] [keɪk] . [sɪks] .

The	**spoon**	**should**	**be**	**of**	**a**	**size**	**to**	**hold**	**sufficient**	**batter**	**for**	**one**	**cake**	**.**	**6**	**.**
这	勺子	应该	是	的	一个	尺寸	到	抓住	充足的	连击	为了	一	蛋糕	.	6	.

勺子的大小应该足以盛装一个蛋糕所需的面糊。6.

[beɪk] , ['tɜːrnɪŋ] [iːtʃ] [keɪk] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [braʊn] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌndərsaɪd] ,

Bake	**,**	**turning**	**each**	**cake**	**when**	**it**	**is**	**browned**	**on**	**the**	**underside**	**,**
烤	,	转弯	每个	蛋糕	什么时候	它	是	棕色	在	这	底面	,

烘烤时，待蛋糕底部呈金黄色后翻面。

[ænd; ənd] [pʌft] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [set] [ɑːn] [tɑːp] .

and	**puffed**	**and**	**slightly**	**set**	**on**	**top**	**.**
和	膨胀的	和	轻微地	放	在	顶部	.

表面蓬松，略微凝固。

[tɜːrn] ['oʊnli] [wʌns] .

Turn	**only**	**once**	**.**
转动	仅有的	一次	.

只能转一次。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] [wɔːrm] [pleɪt] . ['sɛvən] .

Serve	**immediately**	**on**	**warm**	**plate**	**.**	**7**	**.**
服务	立即地	在	温暖的	盘子	.	7	.

趁热盛于盘中。7.

[fɔːr; fər]['flæpdʒæk] , [meɪk] [lɑːrdʒ][saɪzd] [keɪks] , ['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]['meɪp(ə)l] ['ʃʊgər]

For	Flapjacks	,	make	large	sized	cakes	,	sprinkle	generously	with	grated	maple	sugar
为了	煎饼	,	制作	大的	尺寸	蛋糕	,	撒	慷慨地	和	磨碎的	枫	糖

,

,

,

做薄煎饼时，要煎成大块的，并在煎饼上撒上大量的枫糖碎屑。

[ðen] [stæk] [fɔːr][ɔːr][faɪv] [diːp] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn] [wedʒ] [ʃeɪpt] ['sekʃnz] .

then	stack	4	or	5	deep	and	serve	in	wedge	shaped	sections	.
然后	堆	4	或者	5	深的	和	服务	在	楔	形状	部分	.

然后叠放 4 或 5 层，切成楔形块食用。

[ə'maʊnt] : [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [keɪks] [siː] [peɪdʒ] -

Amount	:	2	dozen	cakes	See	page	33
数量	:	2	打	蛋糕	看	页	-

数量：2 打蛋糕 参见第 33 页

['wɔfəlz]

WAFFLES

华夫饼

华夫饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	all	-	purpose	flour
2	杯子	全部	-	目的	面粉

2杯通用面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	teaspoon	Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda
1	茶匙	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打

1茶匙 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]

1	tablespoon	sugar
1	汤匙	糖

1汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]

2	egg	yolks
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['saʊər] [mɪlk] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk]

2	cups	sour	milk	or	buttermilk
2	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳

杯酸奶或酪乳

¼ [kʌp] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ]

¼	cup	melted	shortening
¼	杯子	融化	缩短

¼ 杯融化的起酥油

[ˌtuː'tuː] [eg] whites1 .

2	egg	whites1	.
2	蛋	whites1	.

个蛋清1.

[sɪft] , [ðen] ['meʒər] ['flaʊər] .

Sift	**,**	**then**	**measure**	**flour**	**.**
筛	,	然后	措施	面粉	.

将面粉过筛，然后称量。

[sɪft] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] . [ˌtu:'tu:] .

Sift	**again**	**with**	**the**	**baking**	**soda**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**.**	**2**	**.**
筛	再次	和	这	烘烤	苏打	,	盐	和	糖	.	2	.

1. 将小苏打、盐和糖一起过筛。

[tu:; tə][ðə; ði] [wel] ['bi:tn] [eg] [joʊk] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['saʊər][mɪlk][ænd; ənd][meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ] . [θri:]

To	**the**	**well**	**beaten**	**egg**	**yolks**	**,**	**add**	**the**	**sour**	**milk**	**and**	**melted**	**shortening**	**.**	**3**
到	这	出色地	被打败	蛋	蛋黄	,	添加	这	酸的	牛奶	和	融化	缩短	.	3

.

:

.

将打散的蛋黄加入酸奶和融化的起酥油中。3.

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] ['grædʒuəli][tu:; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] , ['bi:tɪŋ] [ɪn] [wel] . [fɔ:r] .

Add	**the**	**dry**	**ingredients**	**gradually**	**to**	**the**	**liquid**	**,**	**beating**	**in**	**well**	**.**	**4**	**.**
添加	这	干燥	原料	逐步地	到	这	液体	,	殴打	在	出色地	.	4	.

将干料逐渐加入液体中，搅拌均匀。4.

[foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['bi:tn] [eg] [waɪts] . [faɪv] .

Fold	**in**	**the**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**	**5**	**.**
折叠	在	这	僵硬地	被打败	蛋	白人	.	5	.

5. 将打发的蛋白轻轻拌入。

[beɪk] [ɑ:n][hɑ:t] ['wɑ:fl] ['aɪərn] .

Bake	**on**	**hot**	**waffle**	**iron**	**.**
烤	在	热的	胡扯	铁	.

用热华夫饼机烘烤。

[ə'maʊnt] : [sɪks] [fɔ:r] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] [si:] [peɪdʒ] -

Amount	**:**	**6**	**four**	**-**	**section**	**waffles**	**See**	**page**	**333334**
数量	:	6	四	-	部分	华夫饼	看	页	-

数量：6个四格华夫饼 参见第333334页

['helpf(ə)l] ['kɪtʃɪn] [hɪnts]

Helpful	**Kitchen**	**Hints**
有帮助	厨房	提示

实用厨房小贴士

[draɪd] [bi:nz] [ænd; ənd] ['pi:z] .

DRIED	**BEANS**	**AND**	**PEAS**	**.**
干燥	豆子	和	豌豆	.

干豆和豌豆。

[wen] ['pɑ:bɔɪlɪŋ] [draɪd] [bi:nz] [fɔ:r; fər] ['beɪkɪŋ] ,

When	**parboiling**	**dried**	**beans**	**for**	**baking**	**,**
什么时候	预煮	干燥	豆子	为了	烘烤	,

烘焙前先将干豆焯水，

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ½ ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tu:; tə] [i:tʃ] [ˌtu:'tu:][kʌps] [soʊkt] [bi:nz]

the	**addition**	**of**	**½**	**teaspoon**	**of**	**baking**	**soda**	**to**	**each**	**2**	**cups**	**soaked**	**beans**
这	添加	的	½	茶匙	的	烘烤	苏打	到	每个	2	杯子	浸泡过	豆子

[meɪks] [ðə; ði] [bi:nz] ['tendər][ɪn][ə; eɪ] ['ʃɔ:rtər] [taɪm] .

makes	**the**	**beans**	**tender**	**in**	**a**	**shorter**	**time**	**.**
制作	这	豆子	投标	在	一个	较短	时间	.

在每 2 杯浸泡过的豆子中加入 ½ 茶匙小苏打，可以使豆子在更短的时间内煮软。

[wen] [beɪkt] , [ðə; ði] [biːnz] [hæv; həv][ə; eɪ] [mʌtʃ] [swiːtər] ['fleɪvər][ðæn; ðən] [ðoʊz] ['pɑːr,bɔɪld] [ɪn]

When	**baked**	**,**	**the**	**beans**	**have**	**a**	**much**	**sweeter**	**flavor**	**than**	**those**	**parboiled**	**in**
什么时候	烘焙	,	这	豆子	有	一个	很多	更甜	味道	比	那些	半熟	在

[pleɪn] ['wɔːtər] .

plain	**water**	**.**
清楚的	水	.

烤过的豆子比用清水煮过的豆子味道更甜。

[ɔːl] [draɪd] ['legjuːmz] [sʌtʃ] [æz; əz]['liːmə; 'laɪmə] , [sɔɪ] , ['kɪdni] [ɔːr]['neɪvi] [biːnz] , [ænd; ənd] ['piːz] ,

All	**dried**	**legumes**	**such**	**as**	**lima**	**,**	**soy**	**,**	**kidney**	**or**	**navy**	**beans**	**,**	**and**	**peas**	**,**
全部	干燥	豆类	这样的	作为	利马	,	大豆	,	肾	或者	海军	豆子	,	和	豌豆	,

所有干豆类，如利马豆、大豆、芸豆或白芸豆以及豌豆，

[hæv; həv][ə; eɪ] ['betər] ['fleɪvər] [ɪf] ['triːtɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] .

have	**a**	**better**	**flavor**	**if**	**treated**	**in**	**this**	**manner**	**.**
有	一个	更好的	味道	如果	治疗	在	这	方式	.

这样处理后味道会更好。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['dɪʃɪz] .

SCALLOPED	**DISHES**	**.**
扇贝状的	菜肴	.

扇贝菜肴。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [pə'tetoz] [ɔːr] ['ʌðər] ['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz]

Scalloped	**potatoes**	**or**	**other**	**scalloped**	**dishes**	**are**	**sometimes**
扇贝状的	土豆	或者	其他	扇贝状的	菜肴	是	有时

[spɔɪld] [ɪn] [ə'pɪrəns] [baɪ] ['kɜːrdl] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk] .

spoiled	**in**	**appearance**	**by**	**curdling**	**of**	**the**	**milk**	**.**
被宠坏了	在	外貌	经过	凝固	的	这	牛奶	.

焗土豆或其他焗菜有时会因为牛奶凝结而影响外观。

¼ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][prɪ'vɛnts, priː'vɛnts][ðə; ði] ['kɜːrdl] .

¼	**teaspoon**	**baking**	**soda**	**to**	**each**	**pint**	**of**	**milk**	**prevents**	**the**	**curdling**	**.**
¼	茶匙	烘烤	苏打	到	每个	品脱	的	牛奶	阻止	这	凝固	.

每品脱牛奶中加入 ¼ 茶匙小苏打可以防止牛奶凝结。

['hɑːmɪni] .

HOMINY	**.**
玉米粥	.

主日学。

[ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['hɑːmɪni] ,

In	**the**	**preparation**	**of**	**hominy**	**,**
在	这	准备	的	玉米粥	,

在准备玉米粥的过程中，

[juːz][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ([ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnz]) [ænd; ənd][θriː][paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər]

use	**1**	**ounce**	**of**	**baking**	**soda**	**(**	**2**	**level**	**tablespoons**	**)**	**and**	**3**	**pints**	**of**	**water**
使用	1	盎司	的	烘烤	苏打	(	2	等级	汤匙	)	和	3	品脱	的	水

[tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [fiːld] [kɔːrn] .

to	**each**	**pound**	**of**	**field**	**corn**	**.**
到	每个	磅	的	场地	玉米	.

每磅田间玉米使用 1 盎司小苏打（2 平勺）和 3 品脱水。

[dɪ'zɑːlv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][kɔːrn] .

Dissolve	**baking**	**soda**	**and**	**add**	**corn**	**.**
溶解	烘烤	苏打	和	添加	玉米	.

将小苏打溶解，加入玉米粒。

[brɪŋ] [kɔːrn][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , ['kʌvər][ænd; ənd] ['sɪmər] 1½ ['aʊərz] .

Bring	**corn**	**to**	**boiling**	**point**	**,**	**cover**	**and**	**simmer**	**1½**	**hours**	**.**
带来	玉米	到	沸腾	观点	,	覆盖	和	煨	1½	小时	.

将玉米煮沸，盖上盖子，小火慢炖 1.5 小时。

[hʌlz] [ænd; ənd] [blæk] [aɪz] [kæn; kən][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][hændz] .

Hulls	**and**	**black**	**eyes**	**can**	**be**	**removed**	**by**	**rubbing**	**between**	**the**	**hands**	**.**
赫尔斯	和	黑色的	眼睛	能	是	已移除	经过	擦	之间	这	双手	.

壳和黑眼圈可以通过双手揉搓去除。

[sɪks][ɔːr][ˈsɛvən] [ˈwɑːʃɪŋz] [wɪl] [rɪˈmuːv] [ɔːl] [ˈtreɪsɪz][ʌv; əv][ˈsoʊdə] .

6	**or**	**7**	**washings**	**will**	**remove**	**all**	**traces**	**of**	**soda**	**.**
6	或者	7	洗涤	将要	消除	全部	痕迹	的	苏打	.

清洗 6 到 7 次即可去除所有苏打痕迹。

[ˈspɪnɪtʃ] .

SPINACH	**.**
菠菜	.

菠菜。

[wen] [ˈwɑːʃɪŋ] [ˈspɪnɪtʃ] ,

When	**washing**	**spinach**	**,**
什么时候	洗涤	菠菜	,

洗菠菜时，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə] ([əˈbaʊt] ¼ [ˈtiːspuːn] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [pek] [ʌv; əv]

add	**a**	**small**	**amount**	**of**	**baking**	**soda**	**(**	**about**	**¼**	**teaspoon**	**for**	**each**	**peck**	**of**
添加	一个	小的	数量	的	烘烤	苏打	(	关于	¼	茶匙	为了	每个	啄	的

[ˈspɪnɪtʃ]) [tuː; tə][ðə; ði][læst] [rɪns] [ˈwɔːtər] .

spinach	**)**	**to**	**the**	**last**	**rinse**	**water**	**.**
菠菜	)	到	这	最后的	冲洗	水	.

在最后一次冲洗菠菜的水中加入少量小苏打（每斗菠菜约 1/4 茶匙）。

[kʊk] [æz; əz][ˈjuːʒuəl] .

Cook	**as**	**usual**	**.**
厨师	作为	通常	.

照常烹饪。

[ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)l] [wɪl] [rɪˈteɪn] [ɪts] [ˈlʌvli] [freʃ] [ˈkʌlər] .

The	**vegetable**	**will**	**retain**	**its**	**lovely**	**fresh**	**color**	**.**
这	蔬菜	将要	保持	它是	迷人的	新鲜的	颜色	.

这种蔬菜将保持其鲜艳的新鲜色泽。

[ˈruːbɑːrb] [ænd; ənd] [ˈguːsˌberiːz] .

RHUBARB	**AND**	**GOOSEBERRIES**	**.**
大黄	和	醋栗	.

大黄和醋栗。

[wen] [ˈstjuɪŋ] [ˈruːbɑːrb][ɔːr] [ˈguːsˌberiːz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] ⅛ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə][fɔːr; fər] [iːtʃ]

When	**stewing**	**rhubarb**	**or**	**gooseberries**	**,**	**add**	**⅛**	**teaspoon**	**baking**	**soda**	**for**	**each**
什么时候	炖	大黄	或者	醋栗	,	添加	⅛	茶匙	烘烤	苏打	为了	每个

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] .

2	**cups**	**.**
2	杯子	.

炖煮大黄或醋栗时，每 2 杯加入 ⅛ 茶匙小苏打。

[ðɪs] [rɪˈduːsɪz, riːˈduːsɪz][ðə; ði][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [rɪˈkweɪərd][baɪ] ⅓ . [fɔːr; fər] [iːtʃ] [ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv]

This	**reduces**	**the**	**quantity**	**of**	**sugar**	**required**	**by**	**⅓**	**.**	**For**	**each**	**2**	**cups**	**of**
这	减少	这	数量	的	糖	必需的	经过	⅓	.	为了	每个	2	杯子	的

[ˈruːbɑːrb][ɔːr] [ˈguːsˌberiːz] ,

rhubarb	**or**	**gooseberries**	**,**
大黄	或者	醋栗	,

这样可以减少三分之一的糖用量。每2杯大黄或醋栗，

[juːz] ⅔ [kʌp] [ˈʃʊgər] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈjuːʒuəl][kʌp] .

use	**⅔**	**cup**	**sugar**	**in**	**place**	**of**	**the**	**usual**	**cup**	**.**
使用	⅔	杯子	糖	在	地方	的	这	通常	杯子	.

用 ⅔ 杯糖代替通常的 1 杯糖。

['piːtʃɪz]	[ænd; ənd]	['eɪprɪkɒts]	.
PEACHES	**AND**	**APRICOTS**	**.**
桃子	和	杏子	.

桃子和杏子。

[tuː; tə]	[skɪn]	['piːtʃɪz]	[ænd; ənd]	['eɪprɪkɒts]	['kwɪkli]	[ænd; ənd]	['iːzəli]	,	[blæntʃ]	[ɪn]	[ə; eɪ]	['beɪkɪŋ]	['soʊdə]
To	**skin**	**peaches**	**and**	**apricots**	**quickly**	**and**	**easily**	**,**	**blanch**	**in**	**a**	**baking**	**soda**
到	皮肤	桃子	和	杏子	迅速地	和	容易地	,	焯水	在	一个	烘烤	苏打

[səˈluːʃ(ə)n]	.
solution	**.**
解决方案	.

想要快速轻松地给桃子和杏子去皮，可以在小苏打溶液中焯一下。

[tuː; tə]	[blæntʃ]	,	[meɪk]	[ə; eɪ]	[səˈluːʃ(ə)n]	[ʌv; əv]	½	[kʌp]	['beɪkɪŋ]	['soʊdə]	[tuː; tə]	[ˌtuːˈtuː]	['gælənz]	[ʌv; əv]	['wɔːtər]	.
To	**blanch**	**,**	**make**	**a**	**solution**	**of**	**½**	**cup**	**baking**	**soda**	**to**	**2**	**gallons**	**of**	**water**	**.**
到	焯水	,	制作	一个	解决方案	的	½	杯子	烘烤	苏打	到	2	加仑	的	水	.

要进行焯水，将 ½ 杯小苏打溶于 2 加仑水中。

[brɪŋ]	[tuː; tə]	['bɔɪlɪŋ]	[pɔɪnt]	[ænd; ənd]	[waɪl]	['æktɪvli]	['bɔɪlɪŋ]	,
Bring	**to**	**boiling**	**point**	**and**	**while**	**actively**	**boiling**	**,**
带来	到	沸腾	观点	和	尽管	积极	沸腾	,

将水烧开，并在沸腾状态下，

[ɪˈmɜːrs]	[fruːt]	(	['juːzɪŋ]	[ə; eɪ]	['waɪər]	['bæskɪt]	)	[ʌnˈtɪl]	[skɪn]	[ɪz]	['luːsnd]	.
immerse	**fruit**	**(**	**using**	**a**	**wire**	**basket**	**)**	**until**	**skin**	**is**	**loosened**	**.**
沉浸	水果	(	使用	一个	金属丝	篮子	)	直到	皮肤	是	松动	.

将水果（用金属篮）浸入水中，直到果皮松动。

[rɪˈmuːv]	[fruːt]	,	[wɑːʃ]	[æt; ət]	[wʌns]	[ɪn]	[klɪr]	[koʊld]	['wɔːtər]	[ænd; ənd]	[rɪˈmuːv]	[skɪnz]	[baɪ]	['rʌbɪŋ]	.
Remove	**fruit**	**,**	**wash**	**at**	**once**	**in**	**clear**	**cold**	**water**	**and**	**remove**	**skins**	**by**	**rubbing**	**.**
消除	水果	,	洗	在	一次	在	清除	寒冷的	水	和	消除	皮肤	经过	擦	.

取出果实，立即用清冷水冲洗，然后搓掉果皮。

[beɪkt]	[hæm]	[ænd; ənd]	[pɔːrk]	[tʃɔps]	.
BAKED	**HAM**	**AND**	**PORK**	**CHOPS**	**.**
烘焙	火腿	和	猪肉	排骨	.

烤火腿和猪排。

[wen]	['beɪkɪŋ]	[hæm]	[ɔːr]	[pɔːrk]	[tʃɔps]	[ɪn]	[mɪlk]	,
When	**baking**	**ham**	**or**	**pork**	**chops**	**in**	**milk**	**,**
什么时候	烘烤	火腿	或者	猪肉	排骨	在	牛奶	,

用牛奶烘烤火腿或猪排时，

[ðə; ði]	[əˈdɪʃ(ə)n]	[ʌv; əv]	¼	['tiːspuːn]	['beɪkɪŋ]	['soʊdə]	[tuː; tə]	[iːtʃ]	[paɪnt]	[ʌv; əv]	[mɪlk]	[prɪˈvɛnts, priːˈvɛnts]
the	**addition**	**of**	**¼**	**teaspoon**	**baking**	**soda**	**to**	**each**	**pint**	**of**	**milk**	**prevents**
这	添加	的	¼	茶匙	烘烤	苏打	到	每个	品脱	的	牛奶	阻止

[ðə; ði]	['kɜːrdl]	[wɪtʃ]	[soʊ]	['ɔːf(ə)n]	[dɪˈtrækts]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	['æpɪtaɪzɪŋ]	[əˈpɪrəns]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]
the	**curdling**	**which**	**so**	**often**	**detracts**	**from**	**the**	**appetizing**	**appearance**	**of**	**the**
这	凝固	哪个	所以	经常	减损	从	这	令人垂涎的	外貌	的	这

[miːt]	.
meat	**.**
肉	.

每品脱牛奶中加入 ¼ 茶匙小苏打，可以防止牛奶凝结，而牛奶凝结往往会影响肉的诱人外观。

[kɔːrnd]	[biːf]	.
CORNED	**BEEF**	**.**
咸	牛肉	.

咸牛肉。

[wen]	['bɔɪlɪŋ]	[kɔːrnd]	[biːf]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	¼	['tiːspuːn]	['beɪkɪŋ]	['soʊdə]	[fɔːr; fər]	[iːtʃ]	[paʊnd]	[ʌv; əv]	[biːf]	.
When	**boiling**	**corned**	**beef**	**,**	**add**	**¼**	**teaspoon**	**baking**	**soda**	**for**	**each**	**pound**	**of**	**beef**	**.**
什么时候	沸腾	咸	牛肉	,	添加	¼	茶匙	烘烤	苏打	为了	每个	磅	的	牛肉	.

煮咸牛肉时，每磅牛肉加入 ¼ 茶匙小苏打。

[ðɪs] [wɪl] [ɪm'pruːv] [ðə; ði]['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .

This	will	improve	the	color	and	flavor	of	the	meat	.
这	将要	提升	这	颜色	和	味道	的	这	肉	.

这将改善肉的色泽和味道。

['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtər] [wɪ'ðaʊt]

Cabbage	and	other	vegetables	can	be	cooked	in	the	same	water	without
卷心菜	和	其他	蔬菜	能	是	煮熟	在	这	相同的	水	没有

[bɪ'kʌmɪŋ] [dɑːrk][ɔːr]['slaɪmi] .

becoming	dark	or	slimy	.
成为	黑暗的	或者	黏糊糊的	.

卷心菜和其他蔬菜可以用同一锅水煮，不会变黑或变得黏糊糊的。

['kliːnɪŋ] [miːt] .

CLEANING	MEAT	.
打扫	肉	.

清理肉类。

[kliːn] [ɔːl] [miːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ʌn'ræpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ([wʌn]

Clean	all	meat	as	soon	as	unwrapped	with	a	baking	soda	solution	(	1
干净的	全部	肉	作为	很快	作为	拆开	和	一个	烘烤	苏打	解决方案	(	1

['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər]) .

teaspoon	baking	soda	to	2	cups	water	)	.
茶匙	烘烤	苏打	到	2	杯子	水	)	.

拆封后立即用小苏打溶液（1 茶匙小苏打兑 2 杯水）清洗所有肉类。

[ðɪs] [rɪ'muːvz] ['fɔːrən] ['mætər] [ænd; ənd] [draɪd] [blʌd] .

This	removes	foreign	matter	and	dried	blood	.
这	移除	外国的	事情	和	干燥	血	.

这样可以清除异物和干血。

[pʊt] [ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] [pleɪt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Put	on	a	clean	plate	and	place	in	refrigerator	.
放	在	一个	干净的	盘子	和	地方	在	冰箱	.

放在干净的盘子上，放入冰箱。

[faʊl] .

FOWL	.
鸡	.

鸡。

['æftər] ['drɔːɪŋ] [faʊl] , [wɑːʃ] [wel] , [bəuθ][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd] [aʊt] ,

After	drawing	fowl	,	wash	well	,	both	inside	and	out	,
后	绘画	鸡	,	洗	出色地	,	两个都	里面	和	出去	,

宰杀家禽后，里里外外都要彻底清洗干净。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ([wʌn] ['teɪblspuːn] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər]) .

with	a	baking	soda	solution	(	1	tablespoon	to	2	quarts	of	water	)	.
和	一个	烘烤	苏打	解决方案	(	1	汤匙	到	2	夸脱	的	水	)	.

用小苏打溶液（1 汤匙小苏打兑 2 夸脱水）。

[let] [sə'luːʃ(ə)n] [rʌn] [θruː] [ðə; ði][bɜːrd] ['sevrəl] [taɪmz] .

Let	solution	run	through	the	bird	several	times	.
让	解决方案	跑步	通过	这	鸟	一些	时代	.

让溶液在鸟体内循环几次。

[rɪns] [wel] [wɪð; wɪθ] [klɪr] ['wɔːtər] .

Rinse	well	with	clear	water	.
冲洗	出色地	和	清除	水	.

用清水彻底冲洗。

[pæt][draɪ][wɪð; wɪθ] [kliːn] ['taʊəl] .
Pat **dry** **with** **clean** **towel** **.**
拍 干燥 和 干净的 毛巾 .

用干净的毛巾轻轻拍干。

[fɪʃ] .
FISH **.**
鱼 .

鱼。

[kliːn] [fɪʃ] , [bəuθ][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][aʊt] ,
Clean **fish** **,** **both** **inside** **and** **out** **,**
干净的 鱼 , 两个都 里面 和 出去 ,

把鱼内外都清洗干净。

[ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ([wʌn] ['teɪblspuːn] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər]) .
in **a** **baking** **soda** **solution** **(** **1** **tablespoon** **to** **2** **quarts** **of** **water** **)** **.**
在 一个 烘烤 苏打 解决方案 (1 汤匙 到 2 夸脱 的 水) .

在小苏打溶液中（1 汤匙小苏打兑 2 夸脱水）。

[dɪp][ɪn'taɪər] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] ; [wɑːʃ] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [rɪns] [ɪn] [klɪr] ['wɔːtər] .
Dip **entire** **fish** **in** **the** **solution** **;** **wash** **quickly** **and** **rinse** **in** **clear** **water** **.**
蘸 全部的 鱼 在 这 解决方案 ; 洗 迅速地 和 冲洗 在 清除 水 .

将整条鱼浸入溶液中；快速冲洗并用清水冲洗干净。

[draɪ] [ɪ'miːdiətli] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][koʊld] [pleɪs] .
Dry **immediately** **and** **store** **in** **cold** **place** **.**
干燥 立即地 和 店铺 在 寒冷的 地方 .

立即晾干并置于阴凉处保存。

[bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ] , [wɑːʃ] [klæmz][ænd; ənd] ['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [brʌʃ] ['dɪpt] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ]
Before **opening** **,** **wash** **clams** **and** **oysters** **with** **a** **brush** **dipped** **in** **the** **baking**
前 开幕 , 洗 蛤蜊 和 牡蛎 和 一个 刷子 浸入 在 这 烘烤
['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] .
soda **solution** **.**
苏打 解决方案 .

打开蛤蜊和牡蛎之前，用蘸了小苏打溶液的刷子清洗它们。

[freʃ] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] ['ʌðər] [ʃel] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɑːʃt] [wel] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [streŋθ]
Fresh **shrimp** **and** **other** **shell** **fish** **should** **be** **washed** **well** **in** **the** **same** **strength**
新鲜的 虾 和 其他 壳 鱼 应该 是 洗过 出色地 在 这 相同的 力量
['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .
baking **soda** **solution** **before** **cooking** **.**
烘烤 苏打 解决方案 前 烹饪 .

新鲜虾和其他贝类在烹饪前应使用相同浓度的苏打溶液彻底清洗。

[kriːm] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [suːp] .
CREAM **OF** **TOMATO** **SOUP** **.**
奶油 的 番茄 汤 .

奶油番茄汤。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['kɜːrdl] , [wen] [prɪ'peərɪŋ] [kriːm] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [suːp] [frʌm; frəm] [kænd] [ɔːr]
To **prevent** **curdling** **,** **when** **preparing** **cream** **of** **tomato** **soup** **from** **canned** **or**
到 防止 凝固 , 什么时候 准备 奶油 的 番茄 汤 从 罐装 或者
[hoʊm] - [meɪd] [tə'meɪtoʊ][ˌpjʊ'reɪ] ,
home **-** **made** **tomato** **purée** **,**
家 - 制成 番茄 菜泥 ,

为了防止番茄酱凝结，在使用罐装或自制番茄泥制作奶油番茄汤时，

[ˌeɪ diː 'diː] ⅛ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp][ʌv; əv] [suːp] [ɔːr][ˌpjʊ'reɪ] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

add	⅛	teaspoon	baking	soda	to	each	cup	of	soup	or	purée	before	adding	it
添加	⅛	茶匙	烘烤	苏打	到	每个	杯子	的	汤	或者	菜泥	前	添加	它

[tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] . -

to	the	milk	.	35
到	这	牛奶	.	-

在将汤或浓汤加入牛奶之前，先在每杯汤或浓汤中加入⅛茶匙小苏打。35

['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [kliːnz] — [tuː]

Baking	Soda	Cleans	—	Too
烘烤	苏打	清洁	—	也

小苏打清洁力太强了

[taɪl] [flɔːrz] [ænd; ənd] [wɔːlz] .

TILE	FLOORS	AND	WALLS	.
瓦	楼层	和	墙壁	.

瓷砖地面和墙面。

[tuː; tə] [klenz] [sʌtʃ] ['sɝːfəsəz, 'sɜːfəsɪz] [sɔɪld] [baɪ] [splæʃt] ['wɔːtər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

To	cleanse	such	surfaces	soiled	by	splashed	water	,	etc	.	,
到	洁净	这样的	表面	脏的	经过	溅起	水	,	ETC	.	,

清洁被溅水等弄脏的表面

['sprɪŋk(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɑːn][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [ænd; ənd] [rʌb] ['brɪskli] .

sprinkle	baking	soda	on	a	damp	cloth	and	rub	briskly	.
撒	烘烤	苏打	在	一个	潮湿	布	和	擦	轻快地	.

在湿布上撒些小苏打，然后用力擦拭。

[waɪp] [wɪð; wɪθ] [klɔːθ] [rʌŋ] [frʌm; frəm] [kliːn] ['wɔːtər][ænd; ənd][draɪ] .

Wipe	with	cloth	wrung	from	clean	water	and	dry	.
擦拭	和	布	拧干	从	干净的	水	和	干燥	.

用拧干的布擦拭并晾干。

[ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [wɪl] [biː; bi] [kliːn] [ænd; ənd] ['ʃaɪni] .

The	surface	will	be	clean	and	shiny	.
这	表面	将要	是	干净的	和	闪亮的	.

表面将干净光亮。

[ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [wɪl] [nɑːt][hɑːrm][taɪl][ɔːr]['eni][ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] [mə'tɪriəl] [rɪ'zemblɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda	will	not	harm	tile	or	any	composition	material	resembling	it	.
手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打	将要	不是	伤害	瓦	或者	任何	作品	材料	类似	它	.

Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打不会损坏瓷砖或任何类似瓷砖的复合材料。

[æʃ] [treɪz] .

ASH	TRAYS	.
灰	托盘	.

烟灰缸。

[ən'les] [kliːnd] ['deɪli] [ðiːz] [rɪ'septəklz] [bɪ'kʌm] [ə'fensɪv] .

Unless	cleaned	daily	these	receptacles	become	offensive	.
除非	已清洗	日常的	这些	容器	变得	进攻	.

如果每天不清洗，这些容器会变得很脏。

[tuː; tə] [klenz] ,

To	cleanse	,
到	洁净	,

清洁，

[skrʌb] [treɪz] ['iːðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][səˈluːʃ(ə)n] ([ə; eɪ] [smɔːl] ['hændfʊl][tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt]

scrub	**trays**	**either**	**with**	**a**	**baking**	**soda**	**solution**	**(**	**a**	**small**	**handful**	**to**	**a**	**quart**
擦洗	托盘	任何一个	和	一个	烘烤	苏打	解决方案	(	一个	小的	少数	到	一个	夸脱

[ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər]) [ɔːr][juːz][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][ˌbaɪ'kɑːrbənət][ʌv; əv]['soʊdə] .

of	**warm**	**water**	**)**	**or**	**use**	**a**	**damp**	**cloth**	**sprinkled**	**with**	**bicarbonate**	**of**	**soda**	**.**
的	温暖的	水	)	或者	使用	一个	潮湿	布	撒上	和	碳酸氢盐	的	苏打	.

可以用小苏打溶液（一小把小苏打兑一夸脱温水）擦洗托盘，或者用撒了小苏打的湿布擦拭。

[rɪns] [ænd; ənd][draɪ] .

Rinse	**and**	**dry**	**.**
冲洗	和	干燥	.

冲洗并擦干。

[bræs] [ænd; ənd] ['kɑːpər] [treɪz] [meɪ] [rɪ'kwaɪər] ['pɑːlɪʃɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊlən] [ɔːr] ['ʌðər] ['pɑːlɪʃɪŋ]

Brass	**and**	**copper**	**trays**	**may**	**require**	**polishing**	**with**	**a**	**woolen**	**or**	**other**	**polishing**
黄铜	和	铜	托盘	可能	要求	抛光	和	一个	羊毛	或者	其他	抛光

[klɔːθ] .

cloth	**.**
布	.

黄铜和铜托盘可能需要用羊毛布或其他抛光布进行抛光。

[lɪ'noʊliəm] [ɔːr] [kɑːŋ'goʊliəm] .

LINOLEUM	**OR**	**CONGOLEUM**	**.**
油布	或者	刚果	.

油毡或刚果油毡。

[dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ][lɑːrdʒ]['hændfʊl][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪn][wɔːrm][mɑːp]['wɔːtər][ænd; ənd] [kliːn] .

Dissolve	**a**	**large**	**handful**	**of**	**baking**	**soda**	**in**	**warm**	**mop**	**water**	**and**	**clean**	**.**
溶解	一个	大的	少数	的	烘烤	苏打	在	温暖的	拖把	水	和	干净的	.

将一大把小苏打溶解在温热的拖把水中，然后进行清洁。

[rɪns] [wɪð; wɪθ] [kliːn] ['wɔːtər] .

Rinse	**with**	**clean**	**water**	**.**
冲洗	和	干净的	水	.

用清水冲洗。

[duː][nɑːt] [əˈlaʊ] ['wɔːtər][tuː; tə] [siːp] ['ʌndər] [flɔːr] ['kʌvərɪŋ] .

Do	**not**	**allow**	**water**	**to**	**seep**	**under**	**floor**	**covering**	**.**
做	不是	允许	水	到	渗透	在下面	地面	覆盖	.

不要让水渗入地板覆盖物下方。

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kliːnɪŋ] [liːvz] [ðə; ði][lɪ'noʊliəm] ([ˌɪn'leɪd][ɔːr] ['prɪntɪd]) [braɪt] [ænd; ənd] [kliːn]

This	**method**	**of**	**cleaning**	**leaves**	**the**	**linoleum**	**(**	**inlaid**	**or**	**printed**	**)**	**bright**	**and**	**clean**
这	方法	的	打扫	树叶	这	油布	(	镶嵌	或者	打印	)	明亮的	和	干净的

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['niːðər] ['stɪki] [nɔːr] ['slɪpəri] .

and	**it**	**will**	**be**	**neither**	**sticky**	**nor**	**slippery**	**.**
和	它	将要	是	两者都不	黏	也不	滑	.

这种清洁方法能使油毡（镶嵌的或印刷的）光亮洁净，而且既不粘腻也不滑溜。

[wɑːʃ] - [boʊlz] , [tʌb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

WASH	**-**	**BOWLS**	**,**	**TUBS**	**,**	**ETC**	**.**
洗	-	碗	,	浴缸	,	ETC	.

洗脸盆、浴缸等。

[hɑːrd]['wɔːtər][ɪz]['ɔːf(ə)n][rɪ'spɑːnsəb(ə)l][fɔːr; fər] [skʌm] [ænd; ənd]['sedəmənt] ; [griːs] [ænd; ənd][dɜːrt]

Hard	**water**	**is**	**often**	**responsible**	**for**	**scum**	**and**	**sediment**	**;**	**grease**	**and**	**dirt**
难的	水	是	经常	负责任的	为了	浮渣	和	沉淀	;	润滑脂	和	污垢

[əd'hɪr] [tuː; tə]['sɜ˞ːfəsəz, 'sɜ˞ːfəsɪz] .

adhere	**to**	**surfaces**	**.**
粘着	到	表面	.

硬水往往会导致水垢和沉淀物产生；油脂和污垢会粘附在物体表面。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðiːz] ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd] [rʌb] ['brɪskli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp]
To **remove** **these** **sprinkle** **with** **baking** **soda** **and** **rub** **briskly** **with** **a** **damp**
到 消除 这些 撒 和 烘烤 苏打 和 擦 轻快地 和 一个 潮湿
[klɔːθ] .
cloth .
布 .

要去除这些污渍，撒上小苏打，然后用湿布快速擦拭。

['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪz] [ɪ'miːdiətli] ['sɑːljəb(ə)l][ænd; ənd] [wɪl] [nɑːt][klɑːg] [dreɪnz] [ɔːr]['ɪndʒər][ðə; ði]['faɪnɪst]
Baking **soda** **is** **immediately** **soluble** **and** **will** **not** **clog** **drains** **or** **injure** **the** **finest**
烘烤 苏打 是 立即地 可溶 和 将要 不是 阻塞 排水沟 或者 损伤 这 最好的
['pɔːrsəlɪn] [ɔːr][ɪ'næm(ə)l] .
porcelain **or** **enamel** .
瓷 或者 搪瓷 .

小苏打可立即溶解，不会堵塞下水道，也不会损坏最优质的瓷器或搪瓷。

[dreɪn] ['bɔrdz] .
DRAIN **BOARDS** .
流走 板 .

沥水板。

['dæmpən]['sɜ˞ːfəsəz, 'sɜ˞ːfəsɪz] , ['weðər] [wʊd] [ɔːr][ɪ'næm(ə)l] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ɑːrm] &
Dampen **surfaces** , **whether** **wood** **or** **enamel** , **and** **sprinkle** **with** **Arm** **&**
挫伤 表面 , 无论 木头 或者 搪瓷 , 和 撒 和 手臂 &
['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .
Hammer **or** **Cow** **Brand** **Baking** **Soda** .
锤 或者 奶牛 品牌 烘烤 苏打 .

将表面（无论是木质还是搪瓷）弄湿，然后撒上 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打。

[rʌb] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] , [rɪns] [ænd; ənd][waɪp][draɪ] .
Rub **with** **a** **damp** **cloth** , **rinse** **and** **wipe** **dry** .
擦 和 一个 潮湿 布 , 冲洗 和 擦拭 干燥 .

用湿布擦拭，冲洗干净，然后擦干。

['rʌbər] [ɔːr] ['ʌðər] [ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n][dreɪn] ['bɔrdz] [meɪ] [biː; bi] [kliːnd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .
Rubber **or** **other** **composition** **drain** **boards** **may** **be** **cleaned** **in** **the** **same** **way** .
橡皮 或者 其他 作品 流走 板 可能 是 已清洗 在 这 相同的 方式 .

橡胶或其他材质的排水板也可以用同样的方法清洗。

[ˌbaɪ'kɑːrbənət][ʌv; əv]['soʊdə] , [waɪl] ['biːɪŋ] [ə; eɪ][moʊst][ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] ['klenzər] , [wɪl] [nɑːt][hɑːrm]['eni]
Bicarbonate **of** **soda** , **while** **being** **a** **most** **effective** **cleanser** , **will** **not** **harm** **any**
碳酸氢盐 的 苏打 , 尽管 存在 一个 最多 有效的 洁面乳 , 将要 不是 伤害 任何
[ʌv; əv] [ðiːz] ['sɜ˞ːfəsəz, 'sɜ˞ːfəsɪz] .
of **these** **surfaces** .
的 这些 表面 .

小苏打虽然是一种非常有效的清洁剂，但不会损坏这些表面。

[gæs][ænd; ənd] [ɔɪl] [stoʊv] ['bɜ˞ːnɜ˞z] .
GAS **AND** **OIL** **STOVE** **BURNERS** .
气体 和 油 火炉 燃烧器 .

燃气和燃油灶具燃烧器。

[meɪk] [ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv][wʌn] - ['kwɔːrtər] [paʊnd] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tuː; tə][wʌn]['gælən][ʌv; əv][hɑːt]
Make **a** **solution** **of** **one** **-** **quarter** **pound** **of** **baking** **soda** **to** **one** **gallon** **of** **hot**
制作 一个 解决方案 的 一 - 四分之一 磅 的 烘烤 苏打 到 一 加仑 的 热的
['wɔːtər] .
water .
水 .

将四分之一磅小苏打溶于一加仑热水中配制成溶液。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Bring **to** **a** **boil** **.**
带来 到 一个 熬 .

煮沸。

[ɪ'mɜːrs] [ðə; ði] ['bɝːnɝz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .
Immerse **the** **burners** **and** **boil** **for** **one** **hour** **.**
沉浸 这 燃烧器 和 熬 为了 一 小时 .

将炉灶浸入水中，煮沸一小时。

[ðeɪ] [wɪl] ['ɑːpəreɪt] [laɪk] [nuː] .
They **will** **operate** **like** **new** **.**
他们 将要 操作 喜欢 新的 .

它们将像新的一样运转。

[ɪ'næmld] ['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] .
ENAMELED **SURFACES** **.**
珐琅 表面 .

搪瓷表面。

[ɪ'næmld] ['teɪbl] [tɑːps] , [stoʊvz] , ['wɑːʃɪŋ] [mə'ʃiːnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Enameled **table** **tops** **,** **stoves** **,** **washing** **machines** **,** **etc** **.** **,**
珐琅 桌子 最高额 , 炉灶 , 洗涤 机器 , ETC . ,

搪瓷桌面、炉灶、洗衣机等。

[meɪ] [biː; bi] [kliːnd] ['iːðər] [baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ðə; ði]['soʊdə][ɑːn][ðə; ði] ['dæmpənd] ['sɜːrfɪs] [ɔːr] ['wɑːʃɪŋ]
may **be** **cleaned** **either** **by** **sprinkling** **the** **soda** **on** **the** **dampened** **surface** **or** **washing**
可能 是 已清洗 任何一个 经过 洒 这 苏打 在 这 潮湿 表面 或者 洗涤
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ([ə; eɪ]['hændfʊl][tuː; tə][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər]) .
with **a** **baking** **soda** **solution** **(** **a** **handful** **to** **a** **basin** **of** **warm** **water** **)** **.**
和 一个 烘烤 苏打 解决方案 (一个 少数 到 一个 盆地 的 温暖的 水) .

可以用两种方法清洁：一是将小苏打撒在湿润的表面上，二是使用小苏打溶液（一把小苏打加入一盆温水中）清洗。

[ðɪs] [rɪ'muːvz] [ðə; ði][ɔɪl][ɔːr] [griːs] [fɪlm] [wɪtʃ] [hoʊldz][ðə; ði][dɜːrt] ,
This **removes** **the** **oil** **or** **grease** **film** **which** **holds** **the** **dirt** **,**
这 移除 这 油 或者 润滑脂 电影 哪个 持有 这 污垢 ,

这样可以去除附着污垢的油膜或油脂膜。

[ænd; ənd] [liːvz] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [kliːn] [ænd; ənd]['oʊdərləs] . -
and **leaves** **the** **surface** **clean** **and** **odorless** **.** **36**
和 树叶 这 表面 干净的 和 无味 . -

并使表面清洁无异味。36

[mɪlk] ['bɔtlz] .
MILK **BOTTLES** **.**
牛奶 瓶子 .

牛奶瓶。

[pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]['ɪntuː][ðə; ði]['bɑːt(ə)l] , [hæf] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [kuːl] ['wɔːtər][ænd; ənd] [ʃeɪk] .
Pour **a** **little** **baking** **soda** **into** **the** **bottle** **,** **half** **fill** **with** **cool** **water** **and** **shake** **.**
倒 一个 小的 烘烤 苏打 进入 这 瓶子 , 一半 充满 和 凉爽的 水 和 摇 .

在瓶子里倒入少量小苏打，加半瓶凉水，摇晃均匀。

[ɪf] [mɪlk] [ɪz] [draɪd] [ɑːn] , [let]['bɑːt(ə)l] [soʊk] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
If **milk** **is** **dried** **on** **,** **let** **bottle** **soak** **for** **a** **few** **minutes** **.**
如果 牛奶 是 干燥 在 , 让 瓶子 浸泡 为了 一个 很少 分钟 .

如果奶渍干涸在奶瓶上，请将奶瓶浸泡几分钟。

[koʊld]['wɔːtər] [rɪ'muːvz] [mɪlk] [mɔːr] ['kwɪkli] [ðæn; ðən][hɑːt] ,
Cold **water** **removes** **milk** **more** **quickly** **than** **hot** **,**
寒冷的 水 移除 牛奶 更多的 迅速地 比 热的 ,

冷水比热水更快地去除牛奶。

[æz; əz][hɑːt]['wɔːtər] ['kɔːzɪz] [ə; eɪ] ['koʊtɪŋ] [ʌv; əv][mɪlk][tuː; tə] [əd'hɪr] [tuː; tə][ðə; ði] [glæs] .

as	hot	water	causes	a	coating	of	milk	to	adhere	to	the	glass	.
作为	热的	水	原因	一个	涂层	的	牛奶	到	粘着	到	这	玻璃	.

因为热水会使牛奶在玻璃上形成一层薄膜。

[ˌbaɪ'kɑːrbənət][ʌv; əv]['soʊdə][nɑːt]['oʊnli] ['heɪsənz] [ðə; ði] ['klenzɪŋ] ['prɑːses] , [bʌt; bət] ['swiːtnz] [ðə; ði]

Bicarbonate	of	soda	not	only	hastens	the	cleansing	process	,	but	sweetens	the
碳酸氢盐	的	苏打	不是	仅有的	加快	这	清洁	过程	,	但	甜味剂	这

['bɑːt(ə)l] .

bottle	.
瓶子	.

小苏打不仅能加快清洁过程，还能使瓶子里的水变得香甜。

[mɪlk][kænz] , [peɪlz][ænd; ənd][ɔːl] [mɪlk] [kən'teɪnərz] [ɑːr; ər] [klenzd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] ,

Milk	cans	,	pails	and	all	milk	containers	are	cleansed	in	the	same	manner	,
牛奶	罐头	,	水桶	和	全部	牛奶	容器	是	已清洗	在	这	相同的	方式	,

牛奶罐、牛奶桶和所有牛奶容器都采用相同的方式清洗。

['juːzɪŋ] [mɔːr] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪn] ['greɪtər] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

using	more	baking	soda	in	greater	quantities	of	water	.
使用	更多的	烘烤	苏打	在	更大的	数量	的	水	.

使用更多的小苏打和更多的水。

['faɪər] [ɪk'stɪŋgwɪʃər] .

FIRE	EXTINGUISHER	.
火	灭火器	.

灭火器。

[ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪz] [ˌʌnsər'pæst] [æz; əz][ə; eɪ]['faɪər] [ɪk'stɪŋgwɪʃər] .

Arm	&	Hammer	or	Cow	Brand	Baking	Soda	is	unsurpassed	as	a	fire	extinguisher	.
手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打	是	无与伦比	作为	一个	火	灭火器	.

Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打是无可匹敌的灭火剂。

[ˌaɪ 'tiː][nɑːt]['oʊnli] ['smʌðəz] [ðə; ði]['faɪər] , [bʌt; bət]['dʒenəreits][kɑːr'bɑːnɪk]['æsɪd][gæs] [wɪtʃ] [ˌtempə'rerəli]

It	not	only	smothers	the	fire	,	but	generates	carbonic	acid	gas	which	temporarily
它	不是	仅有的	窒息	这	火	,	但	生成	碳酸	酸	气体	哪个	暂时地

['envələʊps] [ðə; ði] [fleɪmz] ,

envelopes	the	flames	,
信封	这	火焰	,

它不仅能扑灭火焰，还会产生二氧化碳气体，暂时包裹住火焰。

[ʃʌts] [ɔːf] [ðə; ði] [er] [sə'plaɪ] [ɔːr]['ɑːksɪdʒən] , [ænd; ənd][soʊ] [iks'tiŋgwiʃiz] [ðə; ði]['faɪər] .

shuts	off	the	air	supply	or	oxygen	,	and	so	extinguishes	the	fire	.
关闭	离开	这	空气	供应	或者	氧	,	和	所以	熄灭	这	火	.

切断空气供应或氧气，从而扑灭火焰。

[bred] [bɑːksɪz] .

BREAD	BOXES	.
面包	盒子	.

面包盒。

[keɪk] [ænd; ənd] [bred] [bɑːksɪz] , ['kʊki] ['dʒɑːrz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['æftər] ['wɑːʃɪŋ] [wɪð; wɪθ][soʊp]

Cake	and	bread	boxes	,	cooky	jars	,	etc	.	,	after	washing	with	soap
蛋糕	和	面包	盒子	,	饼干	罐子	,	ETC	.	,	后	洗涤	和	肥皂

[ænd; ənd]['wɔːtər] ,

and	water	,
和	水	,

蛋糕盒、面包盒、饼干罐等，用肥皂和水清洗后，

[ʃʊd; ʃəd] ['friːkwəntli] [biː; bi] [wel] [rɪnst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ,

should	frequently	be	well	rinsed	with	a	baking	soda	solution	,
应该	频繁地	是	出色地	冲洗干净	和	一个	烘烤	苏打	解决方案	,

应经常用小苏打溶液彻底冲洗。

[ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tu:; tə][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv]['wɔ:tər] .

a	handful	of	baking	soda	to	one	quart	of	water	.
一个	少数	的	烘烤	苏打	到	一	夸脱	的	水	.

一把小苏打兑一夸脱水。

[rɪns] [ɪn] [kli:n] ['wɔ:tər][ænd; ənd][draɪ] ['θɜ:rəli] .

Rinse	in	clean	water	and	dry	thoroughly	.
冲洗	在	干净的	水	和	干燥	彻底	.

用清水冲洗并彻底晾干。

[ðɪs] ['tri:tmənt] [ki:ps] [ðem; ðəm] [freʃ] [ænd; ənd] [fri:] [frʌm; frəm]['əudəz] .

This	treatment	keeps	them	fresh	and	free	from	odors	.
这	治疗	保持	他们	新鲜的	和	自由的	从	气味	.

这种处理方法能使它们保持清新无异味。

['kæsə,rəʊlz] .

CASSEROLES	.
砂锅菜	.

砂锅菜。

[fu:d] [ðæt] [ɪz] [bə:nd] ['ɑ:ntə][ɔ:r] [əd'hiəz] [tu:; tə] ['kæsə,rəʊlz] [ɪz] ['i:zəli] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['soʊkɪŋ] [fɔ:r; fər]

Food	that	is	burned	onto	or	adheres	to	casseroles	is	easily	removed	by	soaking	for
食物	那	是	烧伤	到	或者	粘着	到	砂锅菜	是	容易地	已移除	经过	浸泡	为了

[ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [ɪn][wɔ:rm]['wɔ:tər][tu:; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['hændfʊl][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][hæz; həz]

a	few	minutes	in	warm	water	to	which	a	small	handful	of	baking	soda	has
一个	很少	分钟	在	温暖的	水	到	哪个	一个	小的	少数	的	烘烤	苏打	有

[bɪn] ['ædɪd] .

been	added	.
到过	额外	.

粘在砂锅菜上或烧焦的食物，只需在加入少量小苏打的温水中浸泡几分钟即可轻松去除。

[ðə; ði][ˌbaɪ'kɑ:rbənət][ʌv; əv]['soʊdə] ['lu:sənz] [ðə; ði] [ɪn'krʌstɪd] ['pɑ:rtɪk(ə)lz] .

The	bicarbonate	of	soda	loosens	the	encrusted	particles	.
这	碳酸氢盐	的	苏打	松动	这	结壳的	颗粒	.

小苏打能松动结垢的颗粒。

[rɪ'frɪdʒə,retər] .

REFRIGERATORS	.
冰箱	.

冰箱。

['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [rɪ'faɪnd] [maɪld][ˌbaɪ'kɑ:rbənət][ʌv; əv]['soʊdə] , [ɪz][ə; eɪ]['sɑ:ljəb(ə)l] ['klenzər] , ['swi:tnər]

Baking	soda	,	refined	mild	bicarbonate	of	soda	,	is	a	soluble	cleanser	,	sweetener
烘烤	苏打	,	精制	温和的	碳酸氢盐	的	苏打	,	是	一个	可溶	洁面乳	,	甜味剂

[ænd; ənd] ['pɑ:lɪʃər] ,

and	polisher	,
和	抛光机	,

小苏打，即精制的温和碳酸氢钠，是一种可溶性清洁剂、甜味剂和抛光剂。

[ænd; ənd]['kænɑ:t] [skrætʃ] [ðə; ði] ['smu:ðɪst] ['sɜ:rfɪs] .

and	cannot	scratch	the	smoothest	surface	.
和	不能	划痕	这	最顺滑	表面	.

即使是最光滑的表面也无法刮伤。

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [rɪ'mu:v] ['əudəz][baɪ] ['breɪkɪŋ] [ʌp][ðə; ði] ['ɔɪli] ['sɜ:rfɪs] ['fɪlmz] ,

It	will	remove	odors	by	breaking	up	the	oily	surface	films	,
它	将要	消除	气味	经过	打破	向上	这	油腻的	表面	电影	,

它能通过分解油性表面膜来去除异味。

[prɪ'vent] [ˌfɜ:rmen'teɪʃn] [baɪ] [rɪ'mu:vɪŋ] [moʊld][ænd; ənd][rɪ'tɑ:rd][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] ,

prevent	fermentation	by	removing	mold	and	retard	the	growth	of	bacteria	,
防止	发酵	经过	移除	模具	和	减速	这	生长	的	细菌	,

通过去除霉菌来防止发酵，并抑制细菌的生长。

[ðʌs] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər]['sænəteri][ænd; ənd] [freʃ] .

thus	keeping	the	refrigerator	sanitary	and	fresh	.
因此	保持	这	冰箱	卫生	和	新鲜的	.

这样就能保持冰箱的卫生和新鲜。

['weðər] [ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ɪz] [ɪ'lektrɪk] , [gæs] , [ɔɪl][ɔːr][aɪs] ,

Whether	the	refrigerator	is	electric	,	gas	,	oil	or	ice	,
无论	这	冰箱	是	电的	,	气体	,	油	或者	冰	,

无论冰箱是电动的、燃气的、燃油的还是制冰的，

[kiːp] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [swiːt] [ænd; ənd] [kliːn] [baɪ]['waɪpɪŋ] [ɔːl]['sɜ˞ːfəsəz, 'sɜ˞ːfəsɪz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][sɔːft] [klɔːθ]

keep	the	inside	sweet	and	clean	by	wiping	all	surfaces	with	a	soft	cloth
保持	这	里面	甜的	和	干净的	经过	擦拭	全部	表面	和	一个	柔软的	布

[rʌŋ] [frʌm; frəm] [kuːl] [ɔːr] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][tuː; tə]

wrung	from	cool	or	lukewarm	water	containing	a	handful	of	baking	soda	to
拧干	从	凉爽的	或者	温	水	包含	一个	少数	的	烘烤	苏打	到

[iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

each	quart	of	water	,
每个	夸脱	的	水	,

用蘸有小苏打的凉水或温水（每夸脱水中加入一把小苏打）的软布擦拭所有表面，保持内部清洁卫生。

[ɔːr][baɪ] ['dʒenərəsli] ['sprɪŋklɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɑːn][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [ænd; ənd] ['brɪskli] ['rʌbɪŋ] [ðə; ði]

or	by	generously	sprinkling	baking	soda	on	a	damp	cloth	and	briskly	rubbing	the
或者	经过	慷慨地	洒	烘烤	苏打	在	一个	潮湿	布	和	轻快地	擦	这

['sɜːrfɪs] [tuː; tə][biː; bi] [kliːnd] .

surface	to	be	cleaned	.
表面	到	是	已清洗	.

或者在湿布上撒上大量的苏打粉，然后用力擦拭需要清洁的表面。

[kiːp] [aɪs] [kjuːbz] [friː] [frʌm; frəm] [steɪl] [ɔːr] ['mʌsti] ['fleɪvərz][baɪ] ['kliːnɪŋ] [ðə; ði][aɪs] [treɪz] [iːtʃ] [wiːk]

Keep	ice	cubes	free	from	stale	or	musty	flavors	by	cleaning	the	ice	trays	each	week
保持	冰	立方体	自由的	从	陈旧	或者	发霉的	口味	经过	打扫	这	冰	托盘	每个	星期

[wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪn][ə; eɪ]['sɪmələr] ['fæʃ(ə)n] .

with	baking	soda	in	a	similar	fashion	.
和	烘烤	苏打	在	一个	相似的	时尚	.

每周用小苏打以类似的方式清洁冰格，可以防止冰块产生陈腐或霉味。

['ɔːlsoʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ,

Also	with	a	baking	soda	solution	,
还	和	一个	烘烤	苏打	解决方案	,

此外，还可以使用小苏打溶液。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [fuːd] [kən'teɪnərz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['tʃɪlɪŋ] [treɪ] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] ['friːzɪŋ] ['juːnɪt] .

wash	the	food	containers	and	the	chilling	tray	beneath	the	freezing	unit	.
洗	这	食物	容器	和	这	令人不寒而栗	托盘	下面	这	冷冻	单元	.

清洗食品容器和冷冻装置下方的冷藏托盘。

[ɪn][aɪs] [rɪ'frɪdʒəˌretər] , [ˌpɪri'ɑːdɪkli] [rɪ'muːv] [dreɪn] [paɪp] , [aɪs] ['tʃeɪmbər] , [pæn] ,

In	ice	refrigerators	,	periodically	remove	drain	pipe	,	ice	chamber	,	pan	,
在	冰	冰箱	,	定期	消除	流走	管道	,	冰	房间	,	平底锅	,

在冰柜中，定期拆卸排水管、冰室和托盘。

[træp][ænd; ənd] [fluːz] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['θɜːroʊ] ['wɑːʃɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːt][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv]['wɔːtər]

trap	and	flues	for	a	thorough	washing	with	a	hot	solution	of	water
陷阱	和	烟道	为了	一个	彻底	洗涤	和	一个	热的	解决方案	的	水

[ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .

and	baking	soda	.
和	烘烤	苏打	.

用热水和小苏打溶液彻底清洗烟道和烟道。

[rɪns] [wɪð; wɪθ] [klɪr] ['wɔːtər] .

Rinse	with	clear	water	.
冲洗	和	清除	水	.

用清水冲洗。

[ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ([ə; eɪ] [smɔːl] ['hændfʊl][tuː; tə][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ʌv; əv]['wɔːtər]) [meɪ] [biː; bi]

A	baking	soda	solution	(	a	small	handful	to	a	basin	of	water	)	may	be
一个	烘烤	苏打	解决方案	(	一个	小的	少数	到	一个	盆地	的	水	)	可能	是

[juːst] [tuː; tə] [waɪp] [ðə; ði] ['aʊtər] ['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] [wen] [sɔɪld] .

used	to	wipe	the	outer	surfaces	when	soiled	.
用过的	到	擦拭	这	外	表面	什么时候	脏的	.

可以用小苏打溶液（一小把小苏打兑一盆水）擦拭脏污的外表面。

['sɪlvər] ['kliːnɪŋ] .

SILVER	CLEANING	.
银	打扫	.

银器清洗。

['sɪlvər] [meɪ] [biː; bi] [kliːnd] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['θɜːrəli] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][æn; ən]

Silver	may	be	cleaned	easily	and	thoroughly	by	placing	it	in	an
银	可能	是	已清洗	容易地	和	彻底	经过	放置	它	在	一个

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pæn] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːt][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ,

aluminum	pan	filled	with	a	hot	solution	of	baking	soda	,
铝	平底锅	已填	和	一个	热的	解决方案	的	烘烤	苏打	,

将银器放入装满热小苏打溶液的铝盘中，即可轻松彻底地清洗干净。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ɔːr][ɪn][æn; ən][ɪ'næm(ə)l][ɔːr] ['grænɪt] [pæn] ,

salt	and	sugar	,	or	in	an	enamel	or	granite	pan	,
盐	和	糖	,	或者	在	一个	搪瓷	或者	花岗岩	平底锅	,

盐和糖，或者用搪瓷或花岗岩平底锅，

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['sɪmələr][sə'luːʃ(ə)n][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [sʌtʃ] [æz; əz]

using	a	similar	solution	and	a	small	piece	of	aluminum	such	as
使用	一个	相似的	解决方案	和	一个	小的	片	的	铝	这样的	作为

[ə; eɪ] ['meʒərɪŋ] [spuːn] [ɔːr][pɑːt]['kʌvər] .

a	measuring	spoon	or	pot	cover	.
一个	测量	勺子	或者	锅	覆盖	.

使用类似的溶液和一小块铝片，例如量勺或锅盖。

[juːz] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [iːtʃ] , ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [fɔːr; fər] ['evri]

Use	about	a	tablespoon	of	each	,	baking	soda	,	salt	and	sugar	,	for	every
使用	关于	一个	汤匙	的	每个	,	烘烤	苏打	,	盐	和	糖	,	为了	每一个

[kwɔːrt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] . -

quart	of	hot	water	.	37
夸脱	的	热的	水	.	-

每夸脱热水中加入约一汤匙小苏打、一汤匙盐和一汤匙糖。37

[sɪ'lekt] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [kən'teɪnər] [fɔːr; fər] [kən'viːniəns] .

Select	a	large	container	for	convenience	.
选择	一个	大的	容器	为了	方便	.

为了方便起见，请选择大容量容器。

[pleɪs] [ðə; ði]['sɪlvər][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pliːtli] [ɪ'mɜːrst] [ænd; ənd] [ðæt] [iːtʃ]

Place	the	silver	in	such	a	way	that	it	is	completely	immersed	and	that	each
地方	这	银	在	这样的	一个	方式	那	它	是	完全地	沉浸式	和	那	每个

[piːs] [kʌmz] [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][ɔːr][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['sɪlvər] ['tʌtʃɪŋ]

piece	comes	in	contact	with	the	aluminum	or	a	piece	of	silver	touching
片	来	在	接触	和	这	铝	或者	一个	片	的	银	接触

[ðə; ði][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] .

the	aluminum	.
这	铝	.

将银片放置成完全浸没在铝中的样子，并且每一片银片都与铝接触，或者一片银片与铝接触。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ʌn'tɪl] ['tɑːrnɪʃ] [ɪz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][ðə; ði]['sɪlvər] [bɪ'kʌmz] ['ʃaɪni] [ænd; ənd] [braɪt] .

Let	**it**	**stand**	**until**	**tarnish**	**is**	**removed**	**and**	**the**	**silver**	**becomes**	**shiny**	**and**	**bright**	**.**
让	它	站立	直到	玷污	是	已移除	和	这	银	变成	闪亮的	和	明亮的	.

静置片刻，直到污渍去除，银器变得光亮如新。

[hiːt] [ɪf] ['nesəseri] .

Heat	**if**	**necessary**	**.**
热	如果	必要的	.

必要时加热。

[rɪns] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][rʌb][draɪ] .

Rinse	**in**	**hot**	**water**	**and**	**rub**	**dry**	**.**
冲洗	在	热的	水	和	擦	干燥	.

用热水冲洗并擦干。

[ðɪs] ['meθəd] [rɪ'muːvz] [ˌæbsə'luːtli] [noʊ]['sɪlvər] , [hens] [ˌaɪ 'tiː] [prə'lɔŋz] [ðə; ði][laɪf][ʌv; əv] ['sɪlvərwer] .

This	**method**	**removes**	**absolutely**	**no**	**silver**	**,**	**hence**	**it**	**prolongs**	**the**	**life**	**of**	**silverware**	**.**
这	方法	移除	绝对地	不	银	,	因此	它	延长	这	生活	的	银器	.

这种方法完全不会去除银，因此可以延长银器的使用寿命。

[sɪns] [ðə; ði][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm]['ɑːrtɪk(ə)l] [wɪl] [biː; bi] ['blækənd] [ɪn][ðə; ði] ['prɑːses] ,

Since	**the**	**aluminum**	**article**	**will**	**be**	**blackened**	**in**	**the**	**process**	**,**
自从	这	铝	文章	将要	是	变黑	在	这	过程	,

由于铝制品在此过程中会被染黑，

[duː][nɑːt][juːz][wʌn][juː; jʊ] [ker] [ə'baʊt] ['kiːpɪŋ] [braɪt] .

do	**not**	**use**	**one**	**you**	**care**	**about**	**keeping**	**bright**	**.**
做	不是	使用	一	你	关心	关于	保持	明亮的	.

不要使用你想要保持明亮的那种。

[lɑːrdʒ] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['sɪlvər] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kændlˌstɪks] , [keɪk] [pleɪts] , ['pɪtʃɚz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Large	**pieces**	**of**	**silver**	**,**	**such**	**as**	**candlesticks**	**,**	**cake**	**plates**	**,**	**pitchers**	**,**	**etc**	**.**
大的	件	的	银	,	这样的	作为	烛台	,	蛋糕	盘子	,	投手	,	ETC	.

, [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [kliːnd] [ðɪs] [weɪ] ,

,	**may**	**also**	**be**	**cleaned**	**this**	**way**	**,**
,	可能	还	是	已清洗	这	方式	,

大型银器，例如烛台、蛋糕盘、水罐等，也可以用这种方法清洗。

['meɪkɪŋ] [ʃʊr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kəm'pliːtli] [ɪ'mɜːrst] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] .

making	**sure**	**they**	**are**	**completely**	**immersed**	**in**	**the**	**solution**	**.**
制作	当然	他们	是	完全地	沉浸式	在	这	解决方案	.

确保它们完全浸入溶液中。

[kʌt] [glæs] .

CUT	**GLASS**	**.**
切	玻璃	.

切割玻璃。

['gɑːblət] ,

Goblets	**,**
高脚杯	,

高脚杯，

['tʌmblərz] [ænd; ənd] ['ʌðər] [kʌt] ['glæswer] [ɑːr; ər][ˌsætɪs'fæktərəli] [kliːnd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs]

tumblers	**and**	**other**	**cut**	**glassware**	**are**	**satisfactorily**	**cleaned**	**by**	**rubbing**	**the**	**surface**
玻璃杯	和	其他	切	玻璃器皿	是	令人满意地	已清洗	经过	擦	这	表面

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [peɪst] [meɪd] [ʌv; əv][ɑːrm] & ['hæmər] [ɔːr] [kaʊ] [brænd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd]['wɔːtər] .

with	**a**	**paste**	**made**	**of**	**Arm**	**&**	**Hammer**	**or**	**Cow**	**Brand**	**Baking**	**Soda**	**and**	**water**	**.**
和	一个	粘贴	制成	的	手臂	&	锤	或者	奶牛	品牌	烘烤	苏打	和	水	.

用由 Arm & Hammer 或 Cow Brand 小苏打和水制成的糊状物擦拭表面，即可有效清洁玻璃杯和其他切割玻璃器皿。

[rɪns] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][rʌb][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][sɔːft] [brʌʃ] .

Rinse	**with**	**cold**	**water**	**and**	**rub**	**with**	**a**	**soft**	**brush**	**.**
冲洗	和	寒冷的	水	和	擦	和	一个	柔软的	刷子	.

用冷水冲洗，然后用软毛刷擦洗。

[soʊp] [ɪz] [ʌn'nesəseri] .

Soap	**is**	**unnecessary**	**.**
肥皂	是	不必要	.

肥皂是不必要的。

['tʃɔːklət] [pɔts] [ɔːr] ['mɪksɪŋ] [boʊlz] .

CHOCOLATE	**POTS**	**OR**	**MIXING**	**BOWLS**	**.**
巧克力	盆	或者	混合	碗	.

巧克力罐或搅拌碗。

[draɪd] - [ɑːn] ['tʃɔːklət] [niːdz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['koʊksɪŋ][fɔːr; fər][rɪ'muːv(ə)l] .

Dried	**-**	**on**	**chocolate**	**needs**	**a**	**little**	**coaxing**	**for**	**removal**	**.**
干燥	-	在	巧克力	需求	一个	小的	哄骗	为了	移动	.

干涸的巧克力需要费点力才能去除。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ,

Sprinkle	**with**	**baking**	**soda**	**,**
撒	和	烘烤	苏打	,

撒上小苏打，

[fɪl] ['dɪʃɪz] [wɪð; wɪθ][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd][let] [soʊk] [ʌn'tɪl][ðer; ðər][tɜːrn] [kʌmz] [ɪn][ðə; ði] ['wɑːʃɪŋ] .

fill	**dishes**	**with**	**warm**	**water**	**and**	**let**	**soak**	**until**	**their**	**turn**	**comes**	**in**	**the**	**washing**	**.**
充满	菜肴	和	温暖的	水	和	让	浸泡	直到	他们的	转动	来	在	这	洗涤	.

将碗碟装满温水浸泡，直到轮到它们清洗为止。

['əudəz] .

ODORS	**.**
气味	.

气味。

['əudəz][frʌm; frəm] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [fɪʃ] [ɔːr]['ʌnjənz][ɑːr; ər] [kʊkt] ,

Odors	**from**	**dishes**	**in**	**which**	**fish**	**or**	**onions**	**are**	**cooked**	**,**
气味	从	菜肴	在	哪个	鱼	或者	洋葱	是	煮熟	,

烹饪鱼类或洋葱的菜肴散发出的气味

[ɑːr; ər] ['kwɪkli] [kɪld] [baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd]['waɪpɪŋ] [aʊt] ['θɜːrəli]

are	**quickly**	**killed**	**by**	**sprinkling**	**baking**	**soda**	**in**	**the**	**dish**	**and**	**wiping**	**out**	**thoroughly**
是	迅速地	被杀	经过	洒	烘烤	苏打	在	这	盘子	和	擦拭	出去	彻底

[wɪð; wɪθ] ['tɪʃuː] ['peɪpər] .

with	**tissue**	**paper**	**.**
和	组织	纸	.

在盘子里撒上小苏打，然后用纸巾彻底擦拭，就能迅速杀死细菌。

[ðen] [wɑːʃ] [ɪn][hɑːt]['soʊpi]['wɔːtər] , [rɪns] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][draɪ] .

Then	**wash**	**in**	**hot**	**soapy**	**water**	**,**	**rinse**	**with**	**hot**	**water**	**and**	**dry**	**.**
然后	洗	在	热的	肥皂泡	水	,	冲洗	和	热的	水	和	干燥	.

然后用热肥皂水清洗，用热水冲洗干净并擦干。

[dɔːg] ['kɛnəlz] [ænd; ənd] ['fiːdɪŋ] ['dɪʃɪz] .

DOG	**KENNELS**	**AND**	**FEEDING**	**DISHES**	**.**
狗	犬舍	和	喂养	菜肴	.

狗笼和食盆。

[skrʌb] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][dɔːg] ['kɛnəlz] ['friːkwəntli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][sə'luːʃ(ə)n] ,

Scrub	**the**	**inside**	**of**	**dog**	**kennels**	**frequently**	**with**	**a**	**baking**	**soda**	**solution**	**,**
擦洗	这	里面	的	狗	犬舍	频繁地	和	一个	烘烤	苏打	解决方案	,

经常用小苏打溶液擦洗狗笼内部。

[wʌn] ['pækɪdʒ] [tuː; tə] [θriː] ['gælənz] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] .

one	package	to	three	gallons	of	hot	water	.
一	包裹	到	三	加仑	的	热的	水	.

一包兑三加仑热水。

[rɪns] .

Rinse	.
冲洗	.

冲洗。

[tuː; tə] [prə'moʊt] [ðə; ði] [helθ] [ʌv; əv] [pets] , [ðer; ðər] ['fiːdɪŋ] ['dɪʃɪz] [mʌst; məst] [biː; bi] [klenzd]

To	promote	the	health	of	pets	,	their	feeding	dishes	must	be	cleansed
到	推动	这	健康	的	宠物	,	他们的	喂养	菜肴	必须	是	已清洗

['friːkwəntli] .

frequently	.
频繁地	.

为了促进宠物的健康，必须经常清洗它们的食盆。

[let] [soʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [sə'luːʃ(ə)n] ([ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [wɔːrm] ['wɔːtər]) .

Let	soak	in	a	baking	soda	solution	(	a	handful	in	a	pan	of	warm	water	)	.
让	浸泡	在	一个	烘烤	苏打	解决方案	(	一个	少数	在	一个	平底锅	的	温暖的	水	)	.

用小苏打溶液浸泡（一把小苏打放入一锅温水中）。

[ðɪs] ['luːsənz] [draɪd] - [ɑːn] [fuːd] .

This	loosens	dried	-	on	food	.
这	松动	干燥	-	在	食物	.

这样可以松动干涸的食物残渣。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [rɪns] .

Wash	and	rinse	.
洗	和	冲洗	.

清洗并冲洗干净。

['bevərɪdʒ] ['sɜːrvɪs] .

BEVERAGE	SERVICE	.
饮料	服务	.

饮料服务。

[kʌps] , ['koʊstərz] , ['pɪtʃɚz] , ['glæsɪz] , [spuːnz] , [pʌntʃ] [boʊlz] , [fruːt] [kən'teɪnərz] ,

Cups	,	coasters	,	pitchers	,	glasses	,	spoons	,	punch	bowls	,	fruit	containers	,
杯子	,	杯垫	,	投手	,	眼镜	,	勺子	,	冲床	碗	,	水果	容器	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	. ,
ETC	. ,

杯子、杯垫、水壶、玻璃杯、勺子、潘趣酒碗、水果容器等。

[ɑːr; ər] [ɔːl] [sək'sesfəli] [kliːnd] [ænd; ənd] ['sweitənd] [wɪð; wɪθ] [ˌbaɪ'kɑːrbənət] [ʌv; əv] ['soʊdə] .

are	all	successfully	cleaned	and	sweetened	with	bicarbonate	of	soda	.
是	全部	成功地	已清洗	和	加糖	和	碳酸氢盐	的	苏打	.

全部成功清洗并用小苏打调味。

[ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ɪz] [best] [ə'plaɪd] [baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɑːn] [ə; eɪ] [mɔɪst] [klɔːθ] [ænd; ənd] [ðen] ['dʒentli]

The	baking	soda	is	best	applied	by	sprinkling	on	a	moist	cloth	and	then	gently
这	烘烤	苏打	是	最好的	应用	经过	洒	在	一个	潮湿	布	和	然后	轻轻地

['rʌbɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːbdʒekt] [ʌn'tɪl] [kliːn] .

rubbing	the	object	until	clean	.
擦	这	目的	直到	干净的	.

最好的清洁方法是将小苏打撒在湿布上，然后轻轻擦拭物体直至干净。

[rɪns] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] [klɪr] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [draɪ] [wɪð; wɪθ] [kliːn] ['tauəlz] ['hævɪŋ] [noʊ] [lɪnt] .

Rinse	with	warm	clear	water	and	dry	with	clean	towels	having	no	lint	.
冲洗	和	温暖的	清除	水	和	干燥	和	干净的	毛巾	拥有	不	皮棉	.

用温水冲洗，然后用干净无绒毛巾擦干。

[tuː; tə] [kliːn] ['bɔtlz] , [di'kæntəz] , [flɑːsks] , ['ʃeɪkəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [wɪtʃ] [duː][nɑːt][pər'mɪt]

To	clean	bottles	,	decanters	,	flasks	,	shakers	,	etc	.	,	which	do	not	permit
到	干净的	瓶子	,	醒酒器	,	烧瓶	,	摇酒器	,	ETC	.	,	哪个	做	不是	允许

[ɪn'tɪriər] ['kliːnɪŋ] [baɪ][hænd] ,

interior	cleaning	by	hand	,
内部的	打扫	经过	手	,

用于清洁无法用手进行内部清洁的瓶子、醒酒器、烧瓶、摇酒器等，

[pɔːr] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]['ɪntuː][ðə; ði] [kən'teɪnər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm] ([nɑːt][hɑːt])

pour	the	baking	soda	into	the	container	and	add	a	little	warm	(	not	hot	)
倒	这	烘烤	苏打	进入	这	容器	和	添加	一个	小的	温暖的	(	不是	热的	)

['wɔːtər] .

water	.
水	.

将小苏打倒入容器中，加入少量温水（不要用热水）。

[ʃeɪk] [wel] [ʌn'tɪl] [kliːn] , [ðen] [rɪns] [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][dreɪn] .

Shake	well	until	clean	,	then	rinse	with	fresh	water	and	allow	to	drain	.
摇	出色地	直到	干净的	,	然后	冲洗	和	新鲜的	水	和	允许	到	流走	.

摇匀至干净，然后用清水冲洗并沥干。

[ðɪs] [liːvz] [ðə; ði] [kən'teɪnərz] [ɪn][ə; eɪ] [swiːt] [kliːn] [kən'dɪʃ(ə)n] .

This	leaves	the	containers	in	a	sweet	clean	condition	.
这	树叶	这	容器	在	一个	甜的	干净的	状况	.

这样一来，容器就保持了干净清爽的状态。

[rɪ'piːt] ['æftər] [iːtʃ] [juːz] .

Repeat	after	each	use	.
重复	后	每个	使用	.

每次使用后重复此步骤。

['kɑːkteɪl] [sets] [meɪd] [ʌv; əv] [glæs] , ['sɪlvər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑːr; ər] ['eksələntli] [kliːnd] [baɪ]

Cocktail	sets	made	of	glass	,	silver	,	etc	.	,	are	excellently	cleaned	by
鸡尾酒	套	制成	的	玻璃	,	银	,	ETC	.	,	是	非常出色	已清洗	经过

[ðiːz] ['meθədz] .

these	methods	.
这些	方法	.

这些方法可以很好地清洁玻璃、银等材质的鸡尾酒套装。

['θɜːrməs] ['bɔtlz] [ænd; ənd][dʒʌgz] .

THERMOS	BOTTLES	AND	JUGS	.
热水瓶	瓶子	和	水罐	.

保温瓶和保温壶。

[tuː; tə] [kiːp] ['θɜːrməs] ['bɔtlz] [ænd; ənd][dʒʌgz] [kliːn] [ænd; ənd] [swiːt] ,

To	keep	thermos	bottles	and	jugs	clean	and	sweet	,
到	保持	热水瓶	瓶子	和	水罐	干净的	和	甜的	,

为了保持保温瓶和水壶的清洁和甘甜，

[pʊt][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪn][dʒʌg][ɔːr]['bɑːt(ə)l] ,

put	a	handful	of	baking	soda	in	jug	or	bottle	,
放	一个	少数	的	烘烤	苏打	在	水壶	或者	瓶子	,

在罐子或瓶子里放一把小苏打，

['pɑːrtli] [fɪl] [wɪð; wɪθ][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd] [ʃeɪk] [wel] .

partly	fill	with	warm	water	and	shake	well	.
部分	充满	和	温暖的	水	和	摇	出色地	.

加入部分温水，摇匀。

[rɪns] [wɪð; wɪθ] [kliːn] ['wɔːtər] .

Rinse	with	clean	water	.
冲洗	和	干净的	水	.

用清水冲洗。

[kɔːks][ænd; ənd] ['ʌðər] ['kləʊʒəz] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['bɔtlz] [ænd; ənd][dʒʌgz][ɑːr; ər][kept] ['oʊdərləs][baɪ]

Corks	and	other	closures	used	for	the	bottles	and	jugs	are	kept	odorless	by
软木塞	和	其他	关闭	用过的	为了	这	瓶子	和	水罐	是	保留	无味	经过

['rʌbɪŋ] [wɪð; wɪθ] [mɔɪst] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] . -

rubbing	with	moist	baking	soda	.	38
擦	和	潮湿	烘烤	苏打	.	-

瓶塞和其他瓶罐封口件用湿润的小苏打擦拭可以保持无味。38

['vedʒtəb(ə)l] ['kʊkəri]

VEGETABLE	COOKERY
蔬菜	烹饪

蔬菜烹饪

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] [freʃ] [griːn] ['kʌlər][ʌv; əv] [biːnz] , ['piːz] [ænd; ənd] [griːnz] ,

To	PRESERVE	the	fresh	green	color	of	beans	,	peas	and	greens	,
到	保存	这	新鲜的	绿色的	颜色	的	豆子	,	豌豆	和	青菜	,

为了保持豆类、豌豆和绿叶蔬菜的鲜绿色，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ([ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɪz] [les] [ðæn; ðən] ⅛ ['tiːspuːn]) [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd]

a	pinch	of	baking	soda	(	a	pinch	is	less	than	⅛	teaspoon	)	should	be	added
一个	捏	的	烘烤	苏打	(	一个	捏	是	较少的	比	⅛	茶匙	)	应该	是	额外

[tuː; tə][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['wɔːtər] .

to	the	cooking	water	.
到	这	烹饪	水	.

煮饭时，应在水中加入一小撮小苏打（一小撮少于⅛茶匙）。

[red] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪl] [biː; bi][moʊst] ['pliːzɪŋ] [ɪn] [ə'pɪrəns] [ɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgər] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə]

Red	vegetables	will	be	most	pleasing	in	appearance	if	a	little	vinegar	is	added	to
红色的	蔬菜	将要	是	最多	令人愉悦	在	外貌	如果	一个	小的	醋	是	额外	到

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['wɔːtər] .

the	cooking	water	.
这	烹饪	水	.

在烹饪水中加入少许醋，红色蔬菜的外观会更加诱人。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgər] [ɪn][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['wɔːtər] [wɪl] [kiːp] [waɪt] ['vedʒtəb(ə)lz][frʌm; frəm] ['jɛloʊɪŋ] .

A	little	vinegar	in	the	cooking	water	will	keep	white	vegetables	from	yellowing	.
一个	小的	醋	在	这	烹饪	水	将要	保持	白色的	蔬菜	从	黄化	.

在烹饪水中加入少量醋可以防止白色蔬菜变黄。

[ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv][oʊld] ['kærəts] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [wɪl] ['ʃɔːrt(ə)n] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ]

In	the	case	of	old	carrots	,	a	pinch	of	baking	soda	will	shorten	the	cooking
在	这	案件	的	老的	胡萝卜	,	一个	捏	的	烘烤	苏打	将要	缩短	这	烹饪

[taɪm] .

time	.
时间	.

如果是老胡萝卜，加一小撮小苏打可以缩短烹饪时间。

[taɪm] ['teɪbl] [fɔːr; fər] ['vedʒtəb(ə)lz]

TIME	TABLE	FOR	VEGETABLES
时间	桌子	为了	蔬菜

蔬菜种植时间表

[taɪm] : ['mɪnɪts]

Time	:	Minutes
时间	:	分钟

时间：分钟

['vedʒtəb(ə)l] [bɔɪld] [stiːmd] [beɪkt]

Vegetable	Boiled	Steamed	Baked
蔬菜	煮沸	蒸	烘焙

蔬菜 水煮 蒸煮 烘烤

[ə'spærəgəs] - - - - - -
Asparagus 15 - 25 30 - 40
芦笋 - - - - - -

芦笋 15-25 30-40

[biːnz] , [kʌt] - - - - - -
Beans , cut 25 - 30 40 - 45
豆子 , 切 - - - - - -

豆角，切成 25-30 和 40-45 块

[biːts] , [hoʊl] - - -
Beets , whole 35 - 40
甜菜 , 所有的 - - -

甜菜根，整颗 35-40

['brʌslz] [spraʊts] - - - -
Brussels Sprouts 10 - 15 15
布鲁塞尔 芽苗菜 - - - -

抱子甘蓝 10-15 15

['kæbɪdʒ] , [tʃɑːpt] - - -
Cabbage , chopped 15 - 20
卷心菜 , 切碎 - - -

卷心菜，切碎 15-20

[kʌt] - - -
cut 20 - 25
切 - - -

切掉20-25

['kærəts] ,
Carrots ,
胡萝卜 ,

胡萝卜，

[hoʊl] [jʌŋ] - - - - - -
whole young 15 - 25 20 - 30
所有的 年轻的 - - - - - -

整个幼年15-25 20-30

[hoʊl] [oʊld] - - - - - -
whole old 30 - 40 40 - 50
所有的 老的 - - - - - -

整个旧的30-40 40-50

['kɑːliflaʊər] , [ˌdʌbəl'juː'eɪtʃ] . - - -
Cauliflower , wh . 15 - 20
菜花 , 什么 . - - -

花椰菜，wh.15-20

['flaʊərɪts] [eɪt] - - - - -
flowerets 8 - 10 15 - 20
小花 8 - - - - -

小花 8-10 朵 15-20 朵

['ʌnjənz] , [smɔːl] - - - -
Onions , small 20 - 25 60
洋葱 , 小的 - - - -

小洋葱，20-25个，60个

['piːz] - - - - - -
Peas 20 - 30 30 - 40
豌豆 - - - - - -

豌豆 20-30 30-40

[pə'tetoz] , [waɪt] - - - - - - - - -
Potatoes , white 30 - 40 35 - 50 45 - 60
土豆 , 白色的 - - - - - - - - -

白土豆 30-40 35-50 45-60

[pə'tetoz] , [swiːt] - - - - - - - - -
Potatoes , sweet 25 - 30 30 - 40 45 - 60
土豆 , 甜的 - - - - - - - - -

甜土豆 25-30 30-40 45-60

['pʌmpkɪn] , [kʌt] - - - - - - -
Pumpkin , cut 30 - 40 40 - 50 60
南瓜 , 切 - - - - - - -

南瓜，切成30-40、40-50、60块

['spɪnɪtʃ] - - -
Spinach 10 - 15
菠菜 - - -

菠菜 10-15

[skwɑːʃ] - - - - - - - - -
Squash 15 - 20 30 - 35 40 - 60
壁球 - - - - - - - - -

壁球 15-20 30-35 40-60

['tɜːnɪps] - - -
Turnips 30 - 60
萝卜 - - -

芜菁 30-60

['teɪbl] [ʌv; əv] [weɪts] [ænd; ənd] ['meʒərz]
TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES
桌子 的 重量 和 措施

度量衡表

[θriː] ['tiːspuːn] [wʌn] ['teɪblspuːn]
3 teaspoons 1 tablespoon
3 茶匙 1 汤匙

3茶匙 1汤匙

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ¼ [kʌp]
4 tablespoons ¼ cup
4 汤匙 ¼ 杯子

4汤匙 ¼杯

5⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ⅓ [kʌp]
5⅓ tablespoons ⅓ cup
5⅓ 汤匙 ⅓ 杯子

5⅓汤匙⅓杯

[eɪt] ['teɪbəlˌspuːnz] ½ [kʌp]
8 tablespoons ½ cup
8 汤匙 ½ 杯子

汤匙 ½ 杯

- ['teɪbəlˌspuːnz] ¾ [kʌp]
12 tablespoons ¾ cup
- 汤匙 ¾ 杯子

12 汤匙 ¾ 杯

- ['teɪbəlˌspuːnz] [wʌn] [kʌp] [ɔːr] ½ [paɪnt]
16 tablespoons 1 cup or ½ pint
- 汤匙 1 杯子 或者 ½ 品脱

16 汤匙 1 杯或 ½ 品脱

[ə; eɪ] [dæʃ] [les] [ðæn; ðən] ⅛ ['tiːspuːn]

A	dash	less	than	⅛	teaspoon
一个	短跑	较少的	比	⅛	茶匙

略少于⅛茶匙

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [wʌn] [paɪnt]

2	cups	1	pint
2	杯子	1	品脱

杯 1 品脱

[fɔːr] [kʌps] [ˌtuːˈtuː] [paɪnts] [ɔːr] [wʌn] [kwɔːrt]

4	cups	2	pints	or	1	quart
4	杯子	2	品脱	或者	1	夸脱

杯 2 品脱或 1 夸脱

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊər] [wʌn] [paʊnd]

4	cups	flour	1	pound
4	杯子	面粉	1	磅

4杯面粉 1磅

2¼ [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [wʌn] [paʊnd]

2¼	cups	granulated	sugar	1	pound
2¼	杯子	颗粒状	糖	1	磅

2¼ 杯砂糖 1 磅

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt] [wʌn] [paʊnd]

2	cups	brown	sugar	,	firmly	packed	1	pound
2	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装	1	磅

杯红糖（压实） 1 磅

3½ [kʌps] [kənˈfekʃənəz] ['ʃʊgər] [wʌn] [paʊnd]

3½	cups	confectioners	sugar	1	pound
3½	杯子	糖果商	糖	1	磅

3.5 杯糖粉 1 磅

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [wʌn] [aʊns]

2	tablespoons	butter	1	ounce
2	汤匙	黄油	1	盎司

2汤匙黄油 1盎司

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bʌtər] [wʌn] [paʊnd]

2	cups	butter	1	pound
2	杯子	黄油	1	磅

杯黄油 1 磅

[wʌn] ['miːdiəm] [eg] [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]

1	medium	egg	2	ounces
1	中等的	蛋	2	盎司

个中等大小的鸡蛋，重 2 盎司

[eɪt] - - [eg] [waɪts] [wʌn] [kʌp]

8	-	10	egg	whites	1	cup
8	-	-	蛋	白人	1	杯子

8-10个蛋清 1杯

- [eg] [joʊk] [wʌn] [kʌp]

14	egg	yolks	1	cup
-	蛋	蛋黄	1	杯子

14个蛋黄 1杯

[dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['miːdiəm] ['lemən] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz]

Juice	of	1	medium	lemon	3	tablespoons
汁	的	1	中等的	柠檬	3	汤匙

1个中等大小柠檬的汁液 3汤匙

½ [paʊnd] ['nʌtˌmit] [wʌn] [kʌp] ['nʌtˌmit] , [tʃɑːpt]
½ pound nutmeats 1 cup nutmeats , chopped
½ 磅 坚果 1 杯子 坚果 , 切碎

半磅坚果仁 1 杯切碎的坚果仁

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ænd; ənd] [taɪm] ['teɪbl]
TEMPERATURE AND TIME TABLE
温度 和 时间 桌子

温度和时间表

[sloʊ] ['ʌv(ə)n]
Slow Oven
慢的 烤箱

慢烤箱

250° [ef] . - 325°
250° F . - 325°
250° F . - 325°

250°F - 325°F

[ef] . ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n]
F . Moderate Oven
F . 缓和 烤箱

F. 中等烤箱

350° [ef] . - 375°
350° F . - 375°
350° F . - 375°

350°F - 375°F

[ef] . [hɑːt]['ʌv(ə)n]
F . Hot Oven
F . 热的 烤箱

F. 热烤箱

400° [ef] . - 500° [ef] . [taɪm]
400° F . - 500° F . Time
400° F . - 500° F . 时间

400°F-500°F 时间

['bɪskɪts] - ['mɪnɪts]
Biscuits 15 minutes
饼干 - 分钟

饼干 15 分钟

['mʌfɪn] - - - ['mɪnɪts]
Muffins 25 - 30 minutes
松饼 - - - 分钟

松饼 25-30分钟

['kʊkiz] ['kʊkiz] [eɪt] - - ['mɪnɪts]
Cookies Cookies 8 - 15 minutes
曲奇饼 曲奇饼 8 - - 分钟

饼干 饼干 8-15分钟

['leɪər] [keɪk] - - - ['mɪnɪts]
Layer Cake 25 - 30 minutes
层 蛋糕 - - - 分钟

千层蛋糕 25-30分钟

[loʊf] [keɪk] - ['mɪnɪts]
Loaf Cake 45 minutes
面包 蛋糕 - 分钟

磅蛋糕 45分钟

[loʊf] [keɪk] ([θɪk]) - - - ['mɪnɪts]
Loaf Cake (thick) 50 - 60 minutes
面包 蛋糕 (厚的) - - - 分钟

厚磅蛋糕 50-60分钟

[fruːt] [keɪk] [θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz]
Fruit Cake 3 to 4 hours
水果 蛋糕 3 到 4 小时

水果蛋糕 3 至 4 小时

[spʌndʒ] [keɪk] [wʌn]['aʊər]
Sponge Cake 1 hour
海绵 蛋糕 1 小时

海绵蛋糕 1 小时

['laɪθoʊ] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] . [ef] - - - [wʌn] - -
LITHO IN U . S . A . F - 500 - 1 - 3839
石版印刷 在 U . S . 一个 . F - - - 1 - -

美国印刷 F-500-1-3839

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

INTRODUCTION2
INTRODUCTION2
INTRODUCTION2

引言2

[ə; eɪ] ['siːkrət] [fɔːr; fər] [sək'sesf(ə)l] BAKING4
A SECRET FOR SUCCESSFUL BAKING4
一个 秘密 为了 成功的 BAKING4

烘焙成功的秘诀4

[sək'ses] ASSURED5
SUCCESS ASSURED5
成功 ASSURED5

成功有保障5

[haʊ] [tuː; tə] BAKE6
HOW TO BAKE6
如何 到 BAKE6

如何烘焙6

[fækts] [rɪ'gɑːrdɪŋ] [pleɪn] [waɪt] FLOUR7
FACTS REGARDING PLAIN WHITE FLOUR7
事实 关于 清楚的 白色的 FLOUR7

关于普通白面粉的事实7

[bred] Flour7
Bread Flour7
面包 Flour7

面包粉7

['dʒen(ə)rəl] ['pɜːrpəs] [ɔːr]['fæməli] Flour7
General Purpose or Family Flour7
一般的 目的 或者 家庭 Flour7

通用面粉或家庭面粉7

['peɪstri] [ɔ:r] [keɪk] Flour7

Pastry	**or**	**Cake**	**Flour7**
糕点	或者	蛋糕	Flour7

糕点粉或蛋糕粉7

[keɪks]

CAKES
蛋糕

蛋糕

['ɔrɪndʒ] Loaf9

Orange	**Loaf9**
橙子	Loaf9

橙子面包9

['mɑ:rb(ə)l] Cake9

Marble	**Cake9**
大理石	Cake9

大理石蛋糕9

[deɪt] [nʌt] ['leɪər] Cake10

Date	**Nut**	**Layer**	**Cake10**
日期	坚果	层	Cake10

枣椰千层蛋糕10

['saʊər] [mɪlk] ['tʃɔ:klət] Cake10

Sour	**Milk**	**Chocolate**	**Cake10**
酸的	牛奶	巧克力	Cake10

酸牛奶巧克力蛋糕10

[dɪ'zɜ:rt] Gingerbread11

Dessert	**Gingerbread11**
甜点	Gingerbread11

甜点姜饼11

['lemən] [loʊf] Cake11

Lemon	**Loaf**	**Cake11**
柠檬	面包	Cake11

柠檬磅蛋糕11

[ˌθæŋks'gɪvɪŋ] [sti:md] Pudding11

Thanksgiving	**Steamed**	**Pudding11**
感恩	蒸	Pudding11

感恩节蒸布丁11

[dɑ:rk] [fru:t] Cake12

Dark	**Fruit**	**Cake12**
黑暗的	水果	Cake12

黑莓蛋糕12

[beɪkt] [pru:n] Pudding12

Baked	**Prune**	**Pudding12**
烘焙	修剪	Pudding12

烤西梅布丁12

['feɪvərɪt] [spaɪs] Cake13

Favorite	**Spice**	**Cake13**
最喜欢的	香料	Cake13

最爱的香料蛋糕13

[red] ['dɛvəlz] Cake13

Red	**Devil's**	**Cake13**
红色的	魔鬼的	Cake13

红魔鬼蛋糕13

['hʌni] Diamonds14

Honey	**Diamonds14**
蜂蜜	Diamonds14

蜂蜜钻石14

[fruːt] [kʌp] Cakes14

Fruit	**Cup**	**Cakes14**
水果	杯子	Cakes14

水果纸杯蛋糕14

['æp(ə)l] [sɔːs] Cake15

Apple	**Sauce**	**Cake15**
苹果	酱	Cake15

苹果酱蛋糕15

['tʃɔːklət] [nʌt] Cake15

Chocolate	**Nut**	**Cake15**
巧克力	坚果	Cake15

巧克力坚果蛋糕15

['frɔːstɪŋ]

FROSTINGS

糖霜

糖霜

['ɔrɪndʒ] ['koʊkənʌt] Frosting16

Orange	**Coconut**	**Frosting16**
橙子	椰子	Frosting16

橙子椰子糖霜16

['foʊmi] Sauce16

Foamy	**Sauce16**
泡沫状	Sauce16

泡沫酱16

['meɪp(ə)l] [kriːm] Frosting16

Maple	**Cream**	**Frosting16**
枫	奶油	Frosting16

枫糖奶油糖霜16

['bʌtər] Frosting16

Butter	**Frosting16**
黄油	Frosting16

奶油糖霜16

[kwɪk] ['bʌtərskɑːtʃ] Frosting18

Quick	**Butterscotch**	**Frosting18**
快的	奶油糖果	Frosting18

快速奶油糖霜18

['flʌfi] Frosting18

Fluffy	**Frosting18**
蓬松的	Frosting18

蓬松糖霜18

[sɔːft] ['tʃɔːklət] Frosting18

Soft	**Chocolate**	**Frosting18**
柔软的	巧克力	Frosting18

软巧克力糖霜18

['lemən] Filling18

Lemon	**Filling18**
柠檬	Filling18

柠檬馅料18

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['koʊkənʌt]['aɪsbɑːks] Cookies19
Coconut **Icebox** **Cookies19**
椰子 冰箱 Cookies19

椰子冰盒饼干19

[sɔːft] [mə'læsɪz] Cookies19
Soft **Molasses** **Cookies19**
柔软的 糖蜜 Cookies19

软糖蜜饼干19

[fruːt] Cookies21
Fruit **Cookies21**
水果 Cookies21

水果饼干21

['frɔːstɪd] ['tʃɔːklət] Drops21
Frosted **Chocolate** **Drops21**
磨砂 巧克力 Drops21

磨砂巧克力豆21

[oʊld] ['fæʃnd] [mə'læsɪz] Cookies22
Old **Fashioned** **Molasses** **Cookies22**
老的 造型 糖蜜 Cookies22

老式糖蜜饼干22

[krɪsp] [waɪt] ['ʃʊgər] Cookies22
Crisp **White** **Sugar** **Cookies22**
脆 白色的 糖 Cookies22

香脆白糖饼干22

Doughnuts23
Doughnuts23
Doughnuts23

甜甜圈23

['reɪz(ə)n] Rocks23
Raisin **Rocks23**
葡萄干 Rocks23

葡萄干岩石23

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

['soʊdə] Biscuits25
Soda **Biscuits25**
苏打 Biscuits25

苏打饼干25

[tʃiːz] [tiː] Biscuits25
Cheese **Tea** **Biscuits25**
奶酪 茶 Biscuits25

芝士茶饼干25

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

烘焙出美味与口感兼具的成功秘诀：经(Successful Baking for Flavor and)
第4/4页

['kɔːfi] Cake26
Coffee **Cake26**
咖啡 Cake26

咖啡蛋糕26

['sɪnəmən] Buns26
Cinnamon **Buns26**
肉桂 Buns26

肉桂卷26

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [ʃɔːrt] Cakes27
Individual **Short** **Cakes27**
个人 短的 Cakes27

单个酥饼27

[kwɪk] Rolls27
Quick **Rolls27**
快的 Rolls27

快速滚动27

['lemən] ['kloʊvər] Rolls28
Lemon **Clover** **Rolls28**
柠檬 三叶草 Rolls28

柠檬三叶草卷28

['æp(ə)l] Dumpling28
Apple **Dumpling28**
苹果 Dumpling28

苹果饺子28

[kriːm] Scones29
Cream **Scones29**
奶油 Scones29

奶油烤饼29

[hæm] Rolls29
Ham **Rolls29**
火腿 Rolls29

火腿卷29

['mʌfɪn]
MUFFINS
松饼

松饼

[hoʊl] [wiːt] Muffins30
Whole **Wheat** **Muffins30**
所有的 小麦 Muffins30

全麦松饼30

['brekfəst] Muffins30
Breakfast **Muffins30**
早餐 Muffins30

早餐松饼30

[oʊld] ['fæʃnd] [kɔ:rn] Bread30

Old	**Fashioned**	**Corn**	**Bread30**
老的	造型	玉米	Bread30

老式玉米面包30

['æp(ə)l] Fritters31

Apple	**Fritters31**
苹果	Fritters31

苹果油条31

['ɔrɪndʒ] ['reɪz(ə)n] Muffins31

Orange	**Raisin**	**Muffins31**
橙子	葡萄干	Muffins31

橙子葡萄干松饼31

['grɪdl] [keɪks] — ['wɔfəlz]

GRIDDLE	**CAKES**	**—**	**WAFFLES**
烤盘	蛋糕	—	华夫饼

煎饼——华夫饼

['saʊər] [mɪlk] ['grɪdl] Cakes32

Sour	**Milk**	**Griddle**	**Cakes32**
酸的	牛奶	烤盘	Cakes32

酸奶煎饼32

Waffles32

Waffles32
Waffles32

华夫饼32

['helpf(ə)l] ['kɪtʃɪn] HINTS34

HELPFUL	**KITCHEN**	**HINTS34**
有帮助	厨房	HINTS34

实用厨房小贴士34

['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [kli:nz] — TOO35

BAKING	**SODA**	**CLEANS**	**—**	**TOO35**
烘烤	苏打	清洁	—	TOO35

小苏打清洁——TOO35

[taɪl] [flɔ:rz] [ænd; ənd] Walls35

Tile	**Floors**	**and**	**Walls35**
瓦	楼层	和	Walls35

瓷砖地板和墙面35

[æʃ] Trays35

Ash	**Trays35**
灰	Trays35

烟灰缸35

[lɪ'noʊliəm] [ɔ:r] Congoleum35

Linoleum	**or**	**Congoleum35**
油布	或者	Congoleum35

油毡或刚果油毡35

[wɑ:ʃ] [boʊlz] [tʌb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . -

Wash	**Bowls**	**Tubs**	**,**	**etc**	**.**	**35**
洗	碗	浴缸	,	ETC	.	-

洗脸盆、洗脸盆等。35

[dreɪn] Boards35

Drain	**Boards35**
流走	Boards35

排水板35

[gæs][ænd; ənd] [ɔɪl] [stoʊv] Burners35

Gas	and	Oil	Stove	Burners35
气体	和	油	火炉	Burners35

燃气和燃油炉灶燃烧器35

[ɪ'næmld] Surfaces35

Enameled	Surfaces35
珐琅	Surfaces35

搪瓷表面35

[mɪlk] Bottles36

Milk	Bottles36
牛奶	Bottles36

牛奶瓶36

['faɪər] Extinguisher36

Fire	Extinguisher36
火	Extinguisher36

灭火器36

[bred] Boxes36

Bread	Boxes36
面包	Boxes36

面包盒36

Casseroles36

Casseroles36
Casseroles36

砂锅菜36

Refrigerators36

Refrigerators36
Refrigerators36

冰箱36

['sɪlvər] Cleaning36

Silver	Cleaning36
银	Cleaning36

银器清洁36

[kʌt] Glass37

Cut	Glass37
切	Glass37

切割玻璃37

['tʃɔːklət] [pɔts][ɔːr]['mɪksɪŋ] Bowls37

Chocolate	Pots	or	Mixing	Bowls37
巧克力	锅	或者	混合	Bowls37

巧克力罐或搅拌碗37

Odors37

Odors37
Odors37

气味37

[dɔːg] ['kɛnəlz] [ænd; ənd] ['fiːdɪŋ] Dishes37

Dog	Kennels	and	Feeding	Dishes37
狗	犬舍	和	喂养	Dishes37

狗窝和食盆37

['bevərɪdʒ] Service37

Beverage	Service37
饮料	Service37

饮料服务37

['θɜ:rməs] ['bɔtlz] [ænd; ənd] Jugs37
Thermos **Bottles** **and** **Jugs37**
热水瓶 瓶子 和 Jugs37

保温瓶和水壶37

['vedʒtəb(ə)l] COOKERY38
VEGETABLE **COOKERY38**
蔬菜 COOKERY38

蔬菜烹饪38

[taɪm] ['teɪbl] [fɔ:r; fər] VEGETABLES38
TIME **TABLE** **FOR** **VEGETABLES38**
时间 桌子 为了 VEGETABLES38

蔬菜时间表38

['teɪbl] [ʌv; əv] [weɪts] [ænd; ənd] MEASURES38
TABLE **OF** **WEIGHTS** **AND** **MEASURES38**
桌子 的 重量 和 MEASURES38

度量衡表38

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd] [taɪm] TABLE38
TEMPERATURE **AND** **TIME** **TABLE38**
温度 和 时间 TABLE38

温度和时间表38

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜ:rʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **=** **underscores** **=** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神